

Pieczętka państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ/KOPIA\*)

Nr HZ.Z-PG-9025-40.12-

/2022

Kraków, 2022-02-18

(Miejscowość i data)

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

Barbara Kozłowska, Starszy asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr up. 103

(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. z 2021, poz. 195), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021, poz. 735 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 8.05.2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmieniona zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13.12.2019 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2021, poz. 162) 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

I. Zakład:

Stołówka - ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY NR 32

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Marii i Bolesława Wysłouchów 47

30-611 Kraków

(adres)

NIP: 6793055156, REGON: 121421854

TEL: (12) 0126543991, FAX: - E-MAIL: wyslouchow@wp.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: obiekt wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS na podstawie art. 122 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Nr wpisu 472.

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

p. Joanna Oboza-Zimmer - Dyrektor

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Joanna Oboza-Zimmer - Dyrektor

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

---

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna wraz z przeprowadzeniem oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego oraz oceny posiadanej dokumentacji z zakresu GHP, GMP oraz systemu HACCP, ocena jakości żywienia dzieci na podstawie jadłospisu, kontrola w ramach działań przeciwepidemicznych w zakresie Covid-19.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: stołówka zlokalizowana w części piwnicznej, na poziomie parteru oraz I piętra budynku wolnostojącego przy ul. Wysłouchów 47 w Krakowie. Wejście ogólnodostępne z zewnątrz, następnie z korytarza komunikacji wewnętrznej. Zapewniono oddzielne wejście dla dostaw towaru.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: przygotowywanie posiłków dla dzieci od surowca do gotowej potrawy, z wydawaniem posiłków na miejscu na naczyniach stołowych. Posiłki (śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) przygotowywane są w ramach diety podstawowej, dla ok. 120 dzieci w wieku od 1 roku życia do 3 lat.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): w dniu kontroli 70 porcji posiłku. Pomieszczenia objęte kontrolą: na parterze - kuchnia właściwa (szafki i blaty kuchenne, tron kuchenny - piec gazowy z okapem z odciąganiem miejscowym, stanowisko mycia naczyń i sprzętu kuchennego - zlew z głęboką komorą, regały - powierzchnia ociekowa i odstawcza, umywalka, stanowisko mycia mięsa z blatem roboczym, magazyn środków spożywczych z regałami na środki spożywcze „suche” i urządzeniami chłodniczymi i zamrażarkami, pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw z oddzielnym stanowiskiem do mycia warzyw (wanna) oraz stanowiskiem do mycia i dezynfekcji jaj (zlew, umywalka) - metoda dezynfekcji jaj - termiczna zgodnie z opracowaną procedurą. W części piwnicznej - magazyn warzyw i owoców. Dostawa do kuchni z magazynu przy użyciu wydzielonej w tym celu windy.

Szatnia dla pracowników kuchni - szafki zapewniające higieniczne przechowywanie odzieży ochronnej i wierzchniej, toaleta dla personelu kuchni: wc z umywalką w przedsiionku.

Kuchenki wydzielone (przy grupach dzieci): dwie na parterze (grupy III i IV - dzieci starsze) oraz dwie na I piętrze (grupy od I -II - dzieci młodsze). Jedno pomieszczenie (przy grupie III i IV) stanowi punkt wydawania posiłków oraz zmywalnię naczyń stołowych (oddzielne stanowiska pracy), przy pozostałych pomieszczeniach kuchenek zapewniono oddzielne pomieszczenia mycia naczyń stołowych. Pomieszczenia wyposażono właściwie dla zakresu prowadzonej działalności, m.in. zapewniono: szafki na czyste naczynia stołowe oraz sprzęt kuchenny do porcjowania posiłków, blaty robocze, punkty wodne (oddzielne do mycia rąk

oraz mycia sprzętu kuchennego). Zmywalnie naczyń stołowych wyposażono w zlewy oraz maszyny myjąco-wyparzające typu gastronomicznego z temp. +85 st.C.

Przy każdej z 4 grup dzieci wydzielono jadalnię – właściwie wyposażone.

Posiłki z kuchni na I piętro dostarczane przy użyciu wydzielonej w tym celu windy. Posiłki do sal na parterze dostarczane przy użyciu wózków typu catermax.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 3 osoby personelu (p. Bogumiła Kocel – kucharka, p. Agata Łuszczarz – pomoc kuchenna, p. Monika Piotrowska-Sikora – intendentka).

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): wodociąg miejski

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska

Sposób postępowania z odpadami: odbiór odpadów komunalnych zapewnia MPO sp. z o.o. ul. Nowohucka 1 w Krakowie (prowadzona segregacja odpadów), odpady pokonsumpcyjne i poprodukcyjne odbierane są przez f. Prezero Małopolska sp. z.o.o. ul. Kosiarzy 5a w Krakowie.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie posiada

GMO, znakowanie, traceability/ Inne:

W pomieszczeniach zapewniono system wentylacji grawitacyjnej, z odciążeniem miejscowym nad trzonem kuchennym. Jadłospis z wykazem składników alergicznych na okres jednego tygodnia, umieszczony na tablicy informacyjnej, dostępnej dla rodziców. Składniki potraw - zgodnie z informacją zamieszczoną w miejscu jw. są dostępne u intendentki placówki.

Na podstawie przedłożonego jadłospisu z bieżącej dekady (w okresie od 7.02.2022 r. do 18.02.2022 r.) ustalono, m.in.:

- spełniono wymagania w zakresie podawania nie więcej niż 2 porcje potraw smażonych w tygodniu,
- udział warzyw lub owoców w każdym posiłku,
- każdego dnia uwzględniono w posiłkach (śniadanie, obiad, podwieczorek) porcje produktów zbożowych,
- w żywieniu stosuje się świeże środki spożywcze, natomiast koncentraty spożywcze wyłącznie naturalne,
- w tygodniu podawana potrawa z ryby,
- zapewniono 2 porcje mleka lub produktów mlecznych – dziennie.
- produkt będący źródłem białka uwzględniony w każdym posiłku.

Posiłki sporządzone z różnych grup środków spożywczych.: produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa i owoce, mięso i produkty mięsne, ryby, nasiona roślin strączkowych (zielony groszek), tłuszcze. Do każdego posiłku podawane są napoje, ponadto udostępniana jest dzieciom woda źródłana.

Zgodnie z przedłożoną do wglądu dokumentacją dot. żywienia dzieci, wartość energetyczna posiłków w ramach żywienia wynosi (średnioważona norma na energię): 800 – 900 kcal.

W trakcie kontroli przedłożono do wglądu bieżące zapisy monitorowania punktów krytycznych, określonych w opracowanej dokumentacji HACCP, na potrzeby prowadzonej działalności (CCP1 - temp. przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych, CCP 2 - temp. skuteczności obróbki termicznej potraw mięsnych w kawałkach). Przeglądnięto zgromadzoną masę towarową, nie stwierdzono środków spożywczych po terminie ważności, dacie minimalnej trwałości, ani podejrzanych o zepsucie. Dostawy towaru do stołówki odbywają się na bieżąco – wg potrzeb.

Punkty świetlne zabezpieczono przed rozpryskiem szkła.

Na terenie obiektu obowiązuje zakaz wyrobów tytoniowych, nowatorskich wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych, zgodnie z Ustawą o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Zakład oznakowany graficznie i słownie.

W zawiązku z epidemią wirusa Sars-Cov-2 w obiekcie stwierdzono płyny dezynfekujące przeznaczone dla personelu. Przy wejściu do placówki obowiązuje nakaz dezynfekcji rąk. Higiena personelu – zachowana (w tym: odzież ochronna, środki ochrony osobistej, osłony włosów). Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki do higienicznego mycia i suszenia rąk (mydło w płynie, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe).

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

NIE STWIERDZONO

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością

2) arkusz oceny jakości żywienia, 3) lista kontrolna z zakresu przeciwepidemicznego,

**III. Ustalenia pokontrolne**

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ...NIE DOTYCZY... zał. nr ..... ukarano ..... grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości ..... zł na podstawie .....

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego ....

(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 oraz 68 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: brak

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

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: brak

5. Uwagi osoby kontrolującej: pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego dot. przetwarzania danych osobowych.

6. Czas trwania kontroli:

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

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji: brak

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

**Żłobek Samorządowy nr 32**  
30-611 Kraków, ul. Wystouchów 47  
tel. 12 654 39 91  
NIP 679-305-51-56, REGON 12421854

**Dyrektor Żłobka**

*mgr Joanna Oboza-Zimmer*

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

*Joanna Oboza-Zimmer*  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2022-02-18.

otrzymałem (-am) w dniu 2022-02-18.

✓

Dyrektor Żłobka  
*mgr Joanna Oboza-Zimmer*

(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 Krakowie 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

**Lista wspomagająca ocenę żywienia w przedszkolu (śniadania, obiady, podwieczorki) pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku.**

Stołówka - ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY NR 32 ul. Marii i Bolesława Wystouchów 47, 30-611 Kraków. **Jadłospis od dnia 7.02.2022 r. do 18.02.2022 r.**

*Przeczytaj i zaznacz, które z wymagań zostały zrealizowane.*

Wymagania	TAK	NIE
1. Czy zupy, sosy oraz potrawy są sporządzone z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników?	+	
2. Czy od poniedziałku do piątku (tydzień szkolny) potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy?	+	
3. Czy do smażenia używany jest olej roślinny (np. rzepakowy)?	+	
4. Czy podawane napoje nie zawierają więcej niż 10g cukrów w 250 ml (kubku, szklance)?	+	
5. Czy każdego dnia są podawane:		
▪ co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub przetworów mlecznych	+	
▪ warzywa lub owoce w każdym posiłku	+	
▪ co najmniej jedna porcja warzyw do obiadu	+	
▪ co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) lub ziemniaki w każdym z głównych posiłków	+	
6. Czy porcja ryby podawane jest co najmniej raz w tygodniu?	+	

7. Czy jadłospisy spełniają normy żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej (należy brać pod uwagę średnie wartości z 10 jadłospisów).


U

Babzowska

Dyrektor Żłobka  
*Joanna*  
mgr Joanna Oboza-Zimmer

Żłobek Samorządowy nr 32  
30-511 Kraków, ul. Wystouchów 47  
tel. 12 654 39 91  
tel/fax 670-305-51-56, REGON 121421854

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr HZ.Z-PG-9025-40.12- /2022, z dnia  
2022-02-18.

*Pieczętka państwowego inspektora sanitarnego*

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

Stołówka - ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY NR 32  
ul. Marii i Bolesława Wysłouchów 47  
30-611 Kraków

**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	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0 x	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.	0x	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 x	2	4	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 x	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 x	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 x	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</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 x	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 x	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością	0 x	3	15	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 x	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 x	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 x	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 x	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability)	0 x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0 x	4	8	
<b>IV</b> <b>1</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	ND
<b>IV</b> <b>2</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16 x</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	ND
	<b>Suma punktów</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	

	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie (S)	Wysoki e	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		S		


**KRYTERIA OCENY:**

- Ryzyko wysokie                      powyżej 49 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 49 pkt  
Ryzyko niskie                      nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak

  
Dyrektor Żłobka  
mgr Joanna Oboza-Zimmer  
(podpis kontrolowanego)

  
(podpis osoby kontrolującej)

**Żłobek Samorządowy nr 32**  
30-611 Kraków, ul. Wystouchów 47  
tel. 12 654 39 91  
NIP 679-305-51-56, REGON 121421854