

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ-Z.9020.18.2022

Kraków, dnia 10 stycznia 2023 r.

(miejsce i data)

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

Danuta Zabdyr, Asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr up. 137

(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 (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz. 195 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2000 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 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2021 r. 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.

1. Zakład:

Stołówka w Samorządowym Przedszkolu nr 41

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Babińskiego 1, 30-393 Kraków

(adres)

NIP: 676-252-05-57; REGON: 366210691 tel.: 123957501

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji MPWIS z dnia 8 marca 2017 r. znak: NZ.9020.99.1.2017

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Karolina Turek- dyrektor przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Karolina Turek- dyrektor przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola kompleksowa stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno-higienicznego zakładu wraz z oceną stopnia realizacji procedur wynikających z systemu HACCP, GHP, GMP.



Sanitarny Powiatowy Inspektor Sanitarny  
Kielce

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto.

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

Lokalizacja zakładu: Blok żywienia zlokalizowany jest na parterze budynku wolnostojącego.

Zakres prowadzonej działalności: przygotowywania od surowca do gotowej potrawy i podawania posiłków (śniadania I, obiady i podwieczorki) dla 202 dzieci w wieku od 3 do 6 lat.

Wielkość produkcji: ok. 202 każdego rodzaju posiłków dziennie. W budynku przedszkola funkcjonuje 8 oddziałów. Rozkład posiłków: śniadania I, obiady dwudaniowe i podwieczorki- uzależnione jest to od ilości dzieci w przedszkolu.

Liczba pracowników na dzień kontroli: pion żywienia zatrudnia 5 pracowników: p. Iwona Bachulska, p. Katarzyna Krukiewicz, p. Jolanta Kokoszka, p. Anna Budek, p. Jolanta Klag-Piętowska (intendentka)- posiadających aktualne i bezterminowe orzeczenia lekarskie z badań dla celów sanitarno-epidemiologicznych- przedłożono do wglądu.

Pomieszczenia objęte kontrolą sanitarną: pomieszczenia produkcyjne tj.: kuchnia główna, magazyn podręczny, pomieszczenie obróbki warzyw i owoców, magazyn warzyw i owoców, pomieszczenie dezynfekcji jaj wyposażony w naświetlarkę UV; zmywalnia naczyń stołowych, magazyn produktów suchych, magazyn środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, pomieszczenie porządkowe, pomieszczenie szatniowo- socjalne dla pracowników, pomieszczenie toalety dla pracowników, pralnia dla pracowników, jadalnia dla dzieci.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): miejska sieć wodociągowa.

Sposób odprowadzania ścieków: miejska sieć kanalizacyjna.

Sposób postępowania z odpadami: odpady gastronomiczne usuwane do pojemnika na odpady biodegradowalne, odpady komunalne usuwane do kontenerów na śmieci, w obiekcie zapewniono odpowiednią ilość zamykanych pojemników na śmieci- odbiór śmieci realizuje firma MPO- na podstawie deklaracji.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: Zakład nie posiada własnych środków transportu.

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: Do przedmiotowej placówki uczęszcza 202 dzieci w wieku od 3 do 6 lat.

W obiekcie został opracowany i wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach systemu HACCP. W ramach systemu opracowano program warunków wstępnych w skład, którego wchodzi procedury i instrukcje GHP/GMP. Rejestry wynikające z dokumentacji, które są prowadzone na bieżąco. Alergeny i substancje powodujące reakcje nietolerancji są wyróżniane w jadłospisach zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z dnia 22.11.2011 r. Skontrolowano znakowanie produktów spożywczych pod względem zgodności z wymaganiami ww. rozporządzenia. Sprawdzone dowody dostawy środków spożywczych i listę dostawców - zasada śledzenia produktów (Traceability) jest realizowana w zakładzie- przedłożono bieżące faktury Vat. Mięso wieprzowe, wołowe, mięso białe, wędliny dostarczane są przez Hurtownię Kabanosik, ul. Skośna 18, 30-830 Kraków; jaja dostarczane są przez firmę: EGGSSBO Beata Duchnowska-Bochenek, ul. Władysława Żeleńskiego 60A, 31-353 Kraków. W trakcie kontroli ustalono, że do produkcji posiłków używane są jaja surowe po zastosowaniu procesów mycia i dezynfekcji (lampa UV). Rodzicom udostępniony jest wykaz składników w potrawach wraz z wyodrębnionymi alergenami, gramaturę posiłków i ich kaloryczność. Jadłospis dostępny dla rodziców poprzez wywieszenie go na tablicy ogłoszeń. Wg. informacji uzyskanej od p. Dyrektora placówki dostawy realizowane są na bieżąco. W ramach zabezpieczenia przed szkodnikami- opracowana jest Procedura Dobrej Praktyki Higienicznej- nie stwierdzono obecności szkodników, insektów, ani śladów ich bytowania. W razie gdyby zaszła taka potrzeba wzywana jest do odpowiednia placówka firma DDD- wcześniej ustalona przez Dyрекcję. Zgodnie z procedurą GHP, monitorowaniem obecności szkodników zajmują się pracownicy zgodnie z opracowaną instrukcją zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami. W zakładzie wymiana powietrza realizowana jest poprzez wentylację mechaniczną. Stan techniczny i higieniczny placówki w trakcie kontroli sanitarnej bez zastrzeżeń. Obiekt posiada opracowane, wdrożone procedury systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej.



Rejestry wynikające z dokumentacji prowadzone są na bieżąco. Zapisy z wyznaczonych punktów CCP1 (temperatura urządzeń chłodniczych i mroźniczych), CCP2 (dezynfekcja jaj) prowadzone są na bieżąco. W zakładzie nie stwierdzono krzyżowania się dróg czystych i brudnych. Na terenie całego zakładu obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych. W trakcie kontroli dokonano wyrywkowego przeglądu masy towarowej- w trakcie kontroli sanitarnej nie stwierdzono środków spożywczych przeterminowanych. Ponadto w trakcie czynności kontrolnych przeprowadzono ocenę organoleptyczną środków spożywczych- zapach, tekstura i wygląd nie budził zastrzeżeń oraz był typowy dla danych grup środków spożywczych. Zachowano ciągłość łańcucha chłodniczego podczas przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie. W zakładzie nie stwierdzono środków spożywczych oznaczonych GMO lub nonGMO. Nie stwierdzono w zakładzie przechowywania nadmiernej ilości masy towarowej produktów spożywczych. Higiena personelu- bez zastrzeżeń. Nie stwierdzono noszenia biżuterii, która mogłaby stanowić ryzyko zanieczyszczenia żywności. 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). Powierzchnie ścian, podłóg i sprzętu zapewniono jako gładkie i łatwo zmywalne. Punkty świetlne w pomieszczeniu produkcyjnym zabezpieczono osłonami chroniącymi żywność przed rozpryskiem szkła.

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono: nie stwierdzono. Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny; 2) klauzula informacyjna; 3) upoważnienie do przeprowadzenia kontroli sanitarnej.

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w niniejszym protokole ukarano: NIE DOTYCZY grzywną w drodze mandatu karnego nr NIE DOTYCZY w wysokości NIE DOTYCZY na podstawie NIE DOTYCZY upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 1.01.2022 r. nr 130/2022

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

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień: **nie dotyczy**. Dokonano wpisu do książki kontroli przedsiębiorcy.

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: Strona nie wnosi uwag ani zastrzeżeń.

5. Uwagi osoby kontrolującej: Pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego. Adres elektroniczny do celów kontaktowych: [danuta.zabdyr@sanepid.gov.pl](mailto:danuta.zabdyr@sanepid.gov.pl)

6. Czas trwania kontroli: od 12:00 do 14:00.

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

31-752 Kraków, (podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)  
tel. centr. 12 411-9523, fax 12 411-9595

DYREKTOR  
Samorządowego Przedszkola nr 41

.....  
mgr Karolina Turęk  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....  
asystent  
.....  
mgr inż. Dania Zabdyr  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 10 stycznia 2023 r.

otrzymałem (-am) w dniu 10 stycznia 2023 r.

DYREKTOR  
Samorządowego Przedszkola nr 41

.....  
mgr Karolina Turęk  
(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 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

\*\*) - skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców



Powiatowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

51-722 10 000, ul. Babińskiego 9

tel. centrala: 12 411-93-53, fax 12-412-29-05

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

**(tematycznej, interwencyjnej)<sup>1</sup>**

**(ORIGINAL/KOPIA \*)**

Nr HZ-Z.9020.18.2023

Kraków, 2023-01-10

*(Miejscowość i data)*

KONTROLA TEMATYCZNA : w związku z oceną żywienia jadalospisów realizowanych w stołówce.

*(rodzaj kontroli, zakres itp.)*

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie

Danuta Zabdyr, Asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr up. 137

*(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 z późn. zm.), 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 2022, poz. 2000 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 8.05.2017 r. 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. Zakład

**Stołówka w Samorządowym Przedszkolu nr 41**

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

ul. Babińskiego 1, 30-393 Kraków

*(adres)*

NIP: 676-252-05-57; REGON: 366210691 tel.: 123957501

*(dodatkowe informacje o placówce)*

p. Karolina Turek- dyrektor przedszkola

*(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)*

Nie przywołano

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



## II. Przeprowadzenie kontroli

### 1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości\*)

tel. cen. r. 12-411-91-03, fax 12-412-10-05

Na podstawie jadłospisu dekadowego od 02.01.2023 r. do 13.01.2023 r. oceniono żywienie prowadzone przez stołówkę w zakresie przestrzegania rozporządzenia 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. Żywienie realizowane w placówce opiera się na diecie podstawowej. Na podstawie przedłożonej dokumentacji dotyczącej wartości energetycznej posiłków obiadowych stwierdzono, że ww. jadłospis realizuje aktualne normy żywienia dla populacji Polski opracowane przez NIZP-PZH (2020). Średnia ważona zapotrzebowania energetycznego dla grupy żywionej wynosi 1252 kcal, z czego 75% wynosi 939 kcal. Pokrycie zapotrzebowania na energię i wartości odżywcze dla grupy żywionej jest obliczane dla wszystkich posiłków podawanych dzieciom w przedszkolu. Przedstawiono dzienne rozliczenie wartości energetycznej i składników odżywczych dostarczanych w posiłkach podawanych dzieciom - średnia dziesięciodniowa odpowiada ww. obliczonym średnim ważonym. Posiłki zawierają produkty grup środków spożywczych ujętych w przedmiotowym rozporządzeniu. W żywieniu nie stosuje się koncentratów spożywczych za wyjątkiem naturalnych. Do smażenia jest używany olej rzepakowy. Potrawy smażone podawane nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Wg. oświadczenia napoje przygotowywane na miejscu są słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej dozwolonej w rozporządzeniu. Codziennie są podawane dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, warzywa lub owoce w każdym posiłku, porcja produktów zbożowych w każdym posiłku. Jako porcje mleka podawane były: twarożki z białego sera, jogurty naturalne, płatki z mlekiem. W każdym tygodniu była podawana porcja ryby tj.: sznycełki rybne z ryby: miruna. W ocenianych jadłospisach potrawa z rybą występuje z częstotliwością raz w tygodniu. Obecny tydzień tj. 02-05.01.2023 r. nie został oceniony pod kątem podawania ryby z uwagi na czterodniowy okres żywienia. Jadłospis dostarcza źródła białka pełnowartościowego (mięso, ryby), obfituje w produkty zbożowe z pełnego przemiału (kasze makarony), a także warzywa w postaci świeżej czy też zup. Ww. jadłospis jest urozmaicony pod względem stosowanych środków spożywczych oraz technik kulinarnych, zgodny z sezonowością warzyw i owoców. Rodzicom udostępniony jest wykaz składników w potrawach wraz z wyodrębnionymi alergenami, gramaturę posiłków i ich kaloryczność. Jadłospis dostępny dla rodziców poprzez wywieszenie go na tablicy ogłoszeń.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: nie dotyczy

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

## III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w niniejszym protokole ukarano: NIE DOTYCZY grzywną w drodze mandatu karnego nr NIE DOTYCZY w wysokości NIE DOTYCZY na podstawie NIE DOTYCZY upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 1.01.2022 r. nr 130/2022

*(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. Załączone dokumenty: 1) lista wspomagająca ocenę żywienia, 2) jadłospis z okresu: od 2.01-13.01.2023 r.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień\*)

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

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 \*)

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

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak

7. Czas trwania kontroli: od 14:00 do 15:00.

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

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji. brak odmowy

tel. czyn. 12 411-90-00, fax 12 412-70-05

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek

(podaj numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)  
 Dyrektor  
 Samorządowego Przedszkola nr 41

.....  
 mgr Karolina Turek  
 (podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....  
 (podpisy świadków)

.....  
 asystent  
 mgr inż. Danuta Zabdyr  
 .....  
 (podpisy osób kontrolujących)

#### POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniach (-ach): 10.01.2023 r.  
 otrzymałem (-am) w dniu 10.01.2023 r.

DYREKTOR  
 Samorządowego Przedszkola nr 41

.....  
 mgr Karolina Turek  
 (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



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

**Stołówka w Samorządowym Przedszkolu nr 41**

ul. Babińskiego 1, 30-393 Kraków

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA  
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli

| Zakres kontroli   | OCENA ZAGROŻENIA |   |                |  |                |  | Uwagi<br>(wpisać ND<br>kiedy nie<br>dotyczy) |
|---|------------------|---|----------------|--|----------------|--|--|
|   | Niskie<br>(N)    |   | Średnie<br>(S) |  | Wysokie<br>(W) |  |  |
| <b>I Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>  | <b>0</b>         |   | <b>11</b>      |  | <b>22</b>      |  |  |
| 1 Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontaktu 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.                 | 0                | x | 2              |  | 4              |  |  |
| 3 Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.  | 0                | x | 2              |  | 4              |  |  |
| 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 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 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 i (GHP, GMP, HACCP).                     | 0 | x          | 9  |             | 17 |             |    |
| 4  | Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.                        | 0 | x          | 3  |             | 7  |             |    |
| 5  | Sledzenie produktu (Traceability).  | 0 | x          | 5  |             | 10 |             |    |
| 6  | Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.     | 0 | x          | 4  |             | 8  |             |    |
| 7  | Znakowanie.   | 0 | x          | 4  |             | 8  |             |    |
| IV | Profil działalności – producenci -zgodnie z 1 kategoryzacją zakładów            | 0 |            | 25 |             | 50 |             | ND |
| IV | Profil działalności –pozostała działalność - 2 zgodnie z kategoryzacją zakładów | 0 |            | 8  |             | 16 | x           |    |
| V  | Powiadomienie RASFF/AAC   | 0 |            | 25 |             | 50 |             | ND |
|    | Suma punktów  |   | 0          |    | 0           |    | 16          |    |
|    | Suma punktów ogółem   |   |            |    |             |    |             | 16 |
|    | Kategoria ryzyka  |   | Niskie (N) |    | Średnie (S) |    | Wysokie (W) |    |
|    | Ryzyko dla ocenianego zakładu   |   |            |    | ŚREDNIE     |    |             |    |

**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: *nie dotyczy*

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: *nie dotyczy*

DYREKTOR  
Samorządowego Przedszkola nr 41

  
mgr Karolina Turek

(podpis kontrolowanego)

asystent

  
mgr inż. Danuta Zabdyr

(podpis osoby kontrolującej)