

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

PL1006D 00840 2026 BZ PL

Nr HŻ 300 84 26

Znak sprawy: ONBZZ-N.9022.1166.2026

Łódź, 22.09.2026r.

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

Imię i nazwisko	Stanowisko służbowe	Numer upoważnienia
Monika Bilska	asystent	188

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ust 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r., poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2025 r., poz. 1691)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BZ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późn. zm.²⁾.

Na podstawie art. 45 i art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2025 r., poz. 1480, z późn. zm.) 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 Przedszkolu Miejskim Nr 110, 91-024 Łódź, ul. Uniejowska 2A

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

NIP: 7250028902

TEL: nie dotyczy

FAX: nie dotyczy

E-MAIL: nie dotyczy

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja - ONBZZ 9025 4522 1126.2025 MB.AA

(nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Agnieszka Piątek - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego

Przedstawiciel zakładu:
Karolina Szpakowska - intendent
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kontrola sanitarna kompleksowa - zgodność działalności zakładu z przepisami w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

nie użyto

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

1. Do przedszkola uczęszcza 71 dzieci w wieku 3-6 lat. W dniu kontroli obecnych 57 dzieci. Posiłki przygotowywane są w pełnym cyklu produkcyjnym od surowca do gotowej potrawy. Przygotowywane są 3 posiłki dziennie: śniadania, obiady i podwieczorki. Stawka żywieniowa wynosi 12,00 zł.
2. W kuchni zatrudnione są dwie osoby oraz intendent. Okazano aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. W dniu kontroli personel kuchni posiadał prawidłową, czystą odzież ochronną, z zabezpieczeniem włosów.
3. Skontrolowano wszystkie pomieszczenia pionu żywienia: kuchnię właściwą, magazyn surowców sypkich, pomieszczenie obróbki wstępnej owoców i warzyw, zmywalnie naczyń stołowych na I piętrze oraz na parterze. Czystość bieżąca skontrolowanych pomieszczeń bez zastrzeżeń. Sprzęt i urządzenia we właściwym stanie sanitarnym i technicznym. Dla każdej grupy surowcowej wydzielono odrębne stanowisko oraz sprzęt produkcyjny, w dniu kontroli wykorzystywany zgodnie z przeznaczeniem. Urządzenia chłodnicze sprawne, wyposażone w termometry kontrolne. Rejestry temperatur prowadzone są na bieżąco. Okazano stosowne dokumenty.
4. Masa towarowa przechowywana prawidłowo, segregacja właściwie zachowana. W czasie kontroli artykułów spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia, o zmienionych cechach organoleptycznych, nie stwierdzono. Artykuły spożywcze dostarczane są od zatwierdzonych dostawców (lista w załączniku). Jaja dostarczane są po dezynfekcji promieniami UV. Okazano stosowne dokumenty.
5. Dzieci spożywają posiłki w salach. Naczynia stołowe myte są w zmywalni na I piętrze oraz na parterze. Zmywalnie wyposażone są w zlewozmywaki 2-komorowe oraz maszyny myjące z funkcją wyparzania. W dniu kontroli urządzenia sprawne, utrzymane w dobrym stanie sanitarnym. Naczynia i sztućce w dniu kontroli wizualnie czyste, przechowywane prawidłowo w zamykanych szafkach.
6. Punkty wodne z bieżącą ciepłą i zimną wodą w dostatecznej ilości. Przy umywalkach wyłożone mydło antybakteryjne oraz ręczniki jednorazowe. Środki do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością (Medisept oraz Tenzi) zapewnione w dostatecznej ilości.
7. Śladów szkodników w miejscach dostępnych dla kontroli nie stwierdzono. Procesy DDD przeprowadzane są przez specjalistyczną firmę VAMONOS PEST Paweł Więcior dwa razy roku. Okazano protokół z ostatniego zabiegu z dnia 15.09.2026 r. Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne wyrzucane są do pojemników komunalnych, odbierane przez firmę MPO.
8. Opracowano i wdrożono instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Wyznaczony jest punkt kontrolny CP1 – przechowywanie artykułów spożywczych w warunkach chłodniczych, monitorowany na bieżąco.
9. W trakcie kontroli okazano jadłospis od 21.09.2026 r. do 25.09.2026 r. Jadłospisy zgodne z zasadami racjonalnego żywienia. W każdym posiłku zapewniono dodatek białka pełnowartościowego oraz warzyw i owoców. W jadłospisach uwzględniono zawartość alergenów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

L.p.	Przepis	Opis nieprawidłowości
------	---------	-----------------------

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

L.p.	Nazwa	Opis
1	Arkusz oceny	Wypełniono arkusz oceny

III. Ustalenia pokontrolne

1. Mandaty karne

Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy zał. nr nie dotyczy
ukarano nie dotyczy

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy w wysokości nie dotyczy zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie nie dotyczy

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nie dotyczy nr nie dotyczy

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie i/a 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 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 wymienionych 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.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu^{*)}.

Pan (i) nie wnosi uwag i zastrzeżeń^{*)} do stwierdzonego stanu faktycznego:

nie dotyczy

5. Uwagi osoby kontrolującej:

-

6. Czas trwania kontroli: dnia 22.09.2026 w godzinach 12:45-14:30.

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

nie dotyczy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

-

Karolina Szpakowska
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna w Łodzi

mgr inż. Wioletta Biłska
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej dnia 22.09.2026

SAMODZIELNY REFERENT

otrzymałem (-am) w dniu *22.09.2026*

Karolina Szpakowska

Karolina Szpakowska
(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 Łodzi 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)