

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ / KOPIA*)

ONBŻ-N 9022.1530.2025
Nr HŻ/300/44/25

Łódź, 29.05.2025 r.
(Miejscowość i data)

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

Monika Biłska – asystent HŻ i PK nr. up. 188

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a i 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024r. poz.416) 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 2024r. poz. 572). 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 grudnia 2019r. 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 2024 r. poz. 236 z późn. zm.)** oraz na podstawie art. 9 ust. 4 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 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. UE L95 z 7.04.2017r. str. 1 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Przedszkole Nr 110

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Uniejowska 2A, Łódź 91-024

(adres)

NIP 9471926902

TEL. 42 651 65 62

FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja PPIS-Ł-HŻ-4622-1050/07 z dnia 08.05.2007r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Agnieszka Piątek – dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Agnieszka Piątek - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna kompleksowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:.....

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

1. Do przedszkola uczęszcza 114 dzieci w wieku 3-6 lat. W dniu kontroli obecnych 82 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. 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. W dniu kontroli zmywalnia na parterze wyłączona z użytku ze względu na remont podłogi w 2 salach. 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

5. Dzieci spożywają posiłki w salach. Naczynia stołowe myte są w zmywalni na I piętrze. Zmywalnia wyposażona jest w zlewozmywak 2-komorowy oraz maszynę myjącą z funkcją wyparzania. W dniu kontroli urządzenie 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 (Remix) zapewnione w dostatecznej ilości.

7. Śladów szkodników w miejscach dostępnych dla kontroli nie stwierdzono. Procesy DDD przeprowadzane są przez specjalistyczną firmę VAMONOS PEST Paweł Węcior. Okazano protokół z ostatniego zabiegu z dnia 14.03.2025 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. Prowadzony jest również rejestr dostaw. Okazano bieżące zapisy.

9. W trakcie kontroli okazano jadłospis dekadowy od 26.05.2025 r. do 06.05.2025 r. Jadłospisy zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r oraz z zasadami racjonalnego żywienia. W jadłospisach uwzględniono zawartość alergenów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

.....ND.....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pktND..... zał. nr.....ND.....
ukaranoND.....

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnegoND..... w wysokości.....ND.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawieND.....
(podstawa prawna)

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

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

.....ND.....

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

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:

.....ND.....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....ND.....

6. Czas trwania kontroli: od 12:30 do 14:15.

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.

.....ND.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:ND.....

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

DYREKTOR
mgr Agnieszka Piątek

Przedszkole Miejskie nr 110
91-024 Łódź, ul. Uniejowska 2a
NIP 8471926802

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

F/PK/BZ/01/01
Data wydania: 13.12.2019r.
Strona ...5.../...5....

Powiatowy Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna

mgr inż. Monika Błaska

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 29.05.2025 r.

otrzymałem (-am) w dniu 02.06.2025

DYREKTOR
mgr Agnieszka Piątek

Przedszkole Miejskie nr 110
91-024 Łódź, ul. Uniejowska 2a
NIP 8471926802

(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 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)

^{*)} zaznaczyć właściwe

^{**)} skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy ustawy „Prawo przedsiębiorców”.