

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
**(tematycznej, interwencyjnej)<sup>\*)</sup>**  
**(ORIGINAL/KOPIA\*)**

Nr 136/2017

Kraków, 2017-06-05

*(Miejscowość i data)*

KONTROLA TEMATYCZNA : ocena wyżywienia

*(rodzaj kontroli, zakres itp.)*

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

Dorota Różycka, starszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności, Żywienia i Procesów Nauczania, nr up. APK.057.2.6.2017

*(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 (tekst jednolity Dz. U. z 2015, poz. 1412z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2016, poz. 23z 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 nr104/17Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2015, poz. 584 z późn. zm.), oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. W sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

**I. Zakład**

Dom Pomocy Społecznej w Krakowie

Kluzeka 6,  
31-222 Kraków

*(pełna nazwa, adres)*

Piotr Zieliński - Dyrektor

*(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)*

Wpisany do rejestru zakładów podlegających nadzorowi przez organy PIS na podstawie art. 122

ustawy o bezpieczeństwo żywności i żywienia

NIP 945-14-32-864, REGON: 000294326

*(informacje dodatkowe o zakładzie)*

**Bogumiła Staniszevska - Kuchmistrz**

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

-

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

## **II. Przeprowadzenie kontroli**

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

Zakład zajmuje się przygotowywaniem żywności od surowca do gotowej potrawy w ramach całodziennego wyżywienia dla około 90 mieszkańców. W swych założeniach żywienie w DPS powinno być zgodne z zasadami prawidłowego żywienia i odpowiadać wszystkim warunkom charakteryzującym podstawową dietę lekkostrawną. W ramach diety wydawane są 3 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem i kolacja. Mieszkańcy mają do wyboru dwa dania w ramach jednego posiłku, deklaracja konkretnego zestawu jest zapisywana dzień wcześniej przez opiekuna.

Jadłospis opracowywany jest przez dyplomowanego dietetyka raz na 10 dni. W placówce stosuje się dietę lekkostrawną i jej modyfikacje w zależności od jednostki chorobowej mieszkańca. (informacja na karcie przyjęcia mieszkańca). Poszczególne diety posiadają charakterystykę (wartość odżywcza, poziomy składników istotnych, środki spożywcze pożądane i niepożądane). Dietetyk posiada wykształcenie: Medyczne Studium Zawodowe wydział Dietetyki. Dietetyk uczestniczył w 2016 r. w jednym szkoleniu, w 2017 r. w jednym szkoleniu związanym z odżywianiem.

Przy opracowaniu diet stosuje się normy żywieniowe - „Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja” przy zapotrzebowaniu energetycznym 2100 – 2300 kcal.

Pobrano do oceny jadłospis dla diety podstawowej obejmujący okres: 1.06.2017 r. - 10.06.2017 r.

Dieta dla mieszkańców jest dietą lekko strawną, wyeliminowano w niej produkty, potrawy i technologie drażniące przewód pokarmowy. Na jej bazie konstruuje się diety lecznicze w zależności od schorzenia. Dieta ta powinna pokryć w pełni zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze (10-15% energii z białak, 25-30% energii z tłuszczów oraz 55-60% energii z węglowodanów, przy czym cukry proste (sacharoza) nie więcej niż 10%). Właściwie dobrano produkty spożywcze tak aby łatwo ulegały trawieniu i przyswajaniu w przewodzie pokarmowym. Stąd też w diecie ograniczono produkty i potrawy zawierające znaczne ilości błonnika pokarmowego. Składniki pokarmowe podawane są w formie łatwo przyswajalnej. Wyłącza się lub znacznie ogranicza produkty obciążające nadmiernie przewód pokarmowy, czyli trudno strawne lub niestrawne (np. boczku, słoniny, smalcu) oraz produktów wzdymających (np. grochu, fasoli). W diecie mieszkańców DPS nie używa się ostrych przypraw, nie stosuje tłustych zasmażek do podprawiania zup i sosoów. W jadłospisie znajdują się produkty z poszczególnych grup: produkty zbożowe (pieczywo pszenno- żytnie, drobne kasze (manna, jęczmienna łamana, jaglana, ryż, drobne makarony, razowy - sporadycznie), jaja (jaja sadzone i jajecznicza na parze, jajo gotowane), mleko i produkty nabiałowe (mleko słodkie (2%), jogurty, kefir, białe sery półtłusty

rozrabiany z mlekiem, dla paru osób na życzenie ser topiony), mięso, wędliny, ryby (mięsa chude: kurczak, indyk, chuda wołowina, chuda wieprzowina, ryby chude: makrela, śledź, wędliny chude), ryba podawana jest raz dziennie, mięsa tłuste pojawiają się w jadłospisie na życzenie mieszkańców w zestawie do wyboru z posiłkiem lekkostrawnym, tłuszcze (masło, margaryny miękkie, oleje roślinne: rzepakowy, oliwa z oliwek, olej z pestek winogron), warzywa (marchew, kalafior, szpinak, młody zielony groszek, młoda fasola szparagowa, buraczki, warzywa gotowane z dodatkiem masła i bułka tarta, bez zasmażek, warzywa surowe: sałata, pomidory, starta marchewka, ziemniaki (gotowane, puree) , kiszony ogórek, kiszona kapusta, szczypiorek do dekoracji, owoce (owoce dojrzałe bez pestek i skórki, jabłka, brzoskwinie, ananas, banan), cukier i słodocze (cukier, dżemy bez pestek, niskosłodzone, miód, kompoty, galaretki, przetwory pasteryzowane), przyprawy (tylko łagodne: sól, cukier, koperek, kminek, tymianek, majeranek, bazylija, rozmaryn, wanilia, cynamon, sok z cytryny), napoje (herbata, mleko, wody mineralne niegazowane), przed jadalnią w termosach znajduje się zawsze do wyboru kompot i herbata, napoje zgodnie z ustawą są dostępne bez limitów, zupy (krupnik z dowolnej kaszy, zupy mleczne, zupy na porcjach rosołowych), potrawy mięsne i rybne (gotowane, duszone, pulpety, robione w piecu konwekcyjnym na parze, potrawy smażone do wyboru z posiłkiem lekkostrawnym), potrawy z mąki i kaszy (kasze gotowane na sypko, kopytka, makarony, rizotto, grysik na gęsto), sosy (łagodne, zaprawiane śmietanką, masłem, zagęszczane zawiesiną z mąki na wodzie, koperkowy, jarzynkowy, pomidorowy) desery (kompoty, galaretki, budynie, ciasta drożdżowe). Surowce do produkcji dostarczane są przez dostawców zewnętrznych, wybranych zgodnie z wynikiem przetargu raz na 3 miesiące warzywa, raz na 6 miesięcy pozostałe produkty, raz na rok pieczywo. Decydującym kryterium wyboru była cena. W opracowywaniu opisu przedmiotu zamówienia, zgodnie z obowiązującymi procedurami uczestniczył dietetyk. Dzienny wsad do kotła ustalono w DPS w kwocie 8 zł brutto, wartość ustalona przez Dyrektora w porozumieniu z Dietetykiem.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli: -

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

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano ...NIE DOTYCZY... grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości ..... zł w oparciu o ..... upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia ..... nr .....

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczone o prawie do odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty: jadłospis 10 dniowy.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień\*) -

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

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) nie wnosi uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: Brak

6. Uwagi osoby kontrolującej: Brak

7. Czas trwania kontroli: od 10:00 do 12:40

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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Brak

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

DYREKTOR

Dom Pomocy Społecznej w Krakowie  
ul. Kluzeka 6, 31-222 Kraków

tel.: 12 415 25 92

fax: 12 444 70 62

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....  
(podpisy osób kontrolujących)

.....  
Stanisław Bogumił  
(podpisy świadków)

## POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2017-06-05  
otrzymałem (-am) w dniu 5.06.2017 r.

DYREKTOR

.....  
mgr. Piotr Zieliński  
(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 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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