

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HZ.Z-PG-9020-40.12- - .../22

Kraków, dnia 7 marca 2022 r.

(miejscowość i data)

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

Barbara Undas, starszy asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr. up. 125.

(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.

1. Zakład:

Stołówka w Samorządowym Przedszkolu w Krakowie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Os. Słoneczne 10, 31-957 Kraków

(adres)

NIP: 6783128103, REGON: 121340713

TEL: (12) 6440768, FAX: - E-MAIL: p107@mjo.krakow.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: obiekt pod nadzorem tut. Inspektora

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Katarzyna Wolny - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Katarzyna Wolny – dyrektor , Jolanta Trybała - intendent
(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 wg arkusza oceny, oceną prowadzonej dokumentacji GHP, GMP i systemu HACCP, oceną jakości żywienia dzieci, kontrola w ramach działań przeciwepidemicznych w zakresie Covid-19.
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: -

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

Lokalizacja zakładu: Stołówka zlokalizowana jest na parterze budynku wielopiętrowego na os. Słonecznym 10 w Krakowie.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: przygotowywanie posiłków dla dzieci od surowca do gotowej potrawy porcjowanych i podawanych w naczyniach stołowych.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): żywieniem objętych jest ogółem 119 dzieci w wieku od 3 lat do 6 lat. W dniu kontroli 89 dzieci. Dzieci objęte są dietą podstawową (dodatkowo dwoje dzieci objętych jest dietą bezmleczną).

Pomieszczenia objęte kontrolą: pokój intendenta, magazyn podręczny, pomieszczenie kuchenne ze stanowiskami produkcyjnymi, zmywalnia naczyń kuchennych, zaplecze sanitarno-szatniowe personelu, zmywalnia naczyń stołowych z maszyną myjąco-wyparzającą typu gastronomicznego (temp. wyparzania 90 stopni C, długość cyklu mycia 240 sek.), pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw i jaj, magazyn warzyw. Posiłki spożywane są na salach zabaw.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 3 pracowników kuchni, intendentka, 7 – woźne i pomoce nauczyciela (osoby wydające dzieciom posiłki). Personel posiada aktualne zaświadczenia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

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

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejski,

Sposób postępowania z odpadami: Odpady z zachowaniem segregacji (w tym odpady organiczne) odbierane zgodnie z umową z gminą Kraków (firma MPO Kraków).

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie posiada

Inne: Przedszkole jest czynne od poniedziałku do piątku w godzinach od 6.00 do 17.00. Posiłki: śniadanie I, śniadanie II (owoc), obiad dwudaniowy i podwieczorek przygotowywane od surowca do gotowej potrawy. Godziny wydawania posiłków: śniadanie I – ok. 8.30, śniadanie II – ok. 10.00, obiad – ok. 11.45, podwieczorek ok. 14.00. Deklarowana przez intendentkę wartość energetyczna podawanych dzieciom posiłków w ramach: śniadań, obiadu i podwieczorku wynosi ok. 1050 kcal, co odpowiada normom żywienia dzieci. Stawka żywieniowa całodzienna - 9 zł.

System wentylacji grawitacyjnej i mechaniczny. Przeglądy kominiarskie są zlecane raz do roku.

Zabezpieczenie obiektu przed szkodnikami - zgodnie z oświadczeniem firma wzywana jest w razie potrzeby. Jadłospis z wykazem składników, z zaznaczeniem składników alergennych dostępny dla rodziców i opiekunów dzieci (wywieszony na tablicy informacyjnej w szatni dla dzieci).

W trakcie kontroli przedłożono do wglądu bieżące zapisy monitorowania punktów krytycznych, określonych w opracowanej dokumentacji HACCP, na potrzeby prowadzonej działalności:

temperatura przechowywania środków spożywczych w lodówkach i zamrażarkach, dostawy środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie.

Przeglądnięto zgromadzoną masę towarową, nie stwierdzono środków spożywczych po terminie

ważności.

**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 w Samorządowym Przedszkolu w Krakowie, os. Słoneczne
10. Jadłospis od dnia 7.03.2022 r.-11.03.2022 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?	+	

Udostępniono jadłospis za okres 10 dni (brak całej dekady z uwagi na organizację pracy w stołówce z uwagi na rozpoczęcie roku szkolnego).

Samorządowe Przedszkole nr 107
„SŁONECZNE NUTKI”
os. Słoneczne 10, 31-957 Kraków
tel. 12 644 07 68, e-mail: p107@mjo.krakow.pl
Regon 121340713, NIP 6783128103

st. asystent
mgr inż. Barbara Undas
DYREKTOR PRZEDSZKOLA
mgr Katarzyna Wolny

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.Z-PG-430-40.12...../22
z dnia 2022-03-07

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU
Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Stołówka w Samorządowym Przedszkolu w Krakowie

os. Słoneczne 10

I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli

Adaptacja danych w opowieści o rodzinie Kowalskich

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 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	
II Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0			16		42	
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	
III Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0			28		56	
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	Śledzenie produktu (Traceability).	0	x	5		10		
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właściwości.	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: HZ.Z-PG-9020-40..12 z dnia 2022-03-07

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

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

mgr Katarzyna Wolny

(podpis kontrolowanego)

Samorządowe Przedszkole nr 107

„SŁONECZNE NUTKI”

os. Słoneczne 10, 31-957 Kraków

tel. 12 644 07 68, e-mail: p107@mjo.krakow.pl

Regon 121340713, NIP 6783128103

st. asystent

mgr inż. Barbara Undas

(podpis osoby kontrolującej)

W trakcie kontroli stwierdzono prawidłowe warunki przechowywania środków spożywczych, zgodnie z zaleceniami producenta na etykiecie, zapewniono regały. Nie stwierdzono środków spożywczych przechowywanych bezpośrednio na posadzce. Nie stwierdzono produktów po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości. Artykuły spożywcze pakowane jednostkowo przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta.

Stan sanitarno- higieniczny zakładu w trakcie kontroli sanitarnej nie budzi zastrzeżeń. W związku z epidemią wirusa Sars-Cov-2 w obiekcie stwierdzono płyny dezynfekujące przeznaczone dla personelu (przy umywalkach do mycia rąk). Przy wejściu do placówki obowiązuje nakaz dezynfekcji rąk.

Higiena personelu - bez zastrzeżeń. W trakcie kontroli stwierdzono na stanie odzież ochronną jednorazową dla personelu wydającego posiłki oraz rękawiczki jednorazowe, ochronne maski zasłaniające usta i nos. 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.

Na terenie obiektu obowiązuje zakaz palenia wyrobów tytoniowych, nowatorskich wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych (zakład oznakowany graficznie).

W trakcie kontroli dokonano analizy stosowania zasad zawartych w Rozp. Min. Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r, w zakresie przygotowywania posiłków dla dzieci, dokonano oceny żywienia, załącznik nr 2.

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

-

Przepisy prawne, które naruszono:

Nie dotyczy

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny zakładu 2) arkusz oceny jakości żywienia.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano ...NIE DOTYCZY... grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł w oparciu o
upoważnienie do nakładania grzywnien 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 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 – 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.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*).

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: Pozostawiono Klauzulę obowiązku informacyjnego.

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: do protokołu pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego.

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

.....
DYREKTOR PRZEDSZKOLA
mgr Katarzyna Wolny
.....
Regon 121340713, NIP 6763128103
tel. 12644 07 68, e-mail: p107@mjo.krakow.pl
os. Słoneczne 10, 31-957 Kraków
SŁONECZNE NUKI
Samorządowe Przedszkole nr 107
.....
st. asystent
mgr inż. Barbara Undas
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)
.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 7 marca 2022 r.

otrzymałem (-am) w dniu 7 marca 2022 r.

.....
DYREKTOR PRZEDSZKOLA
mgr Katarzyna Wolny
.....
(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