Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Krakowie
31-752 Kraków, ul. Makuszyńskiego 9
tel. centr. 12 411-95-33, fax 12-412-20-05

pPieczątka państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ/KOPIA)*

Nr HZ.Z-PG-9025-40.12- /2022 *Kraków, 2022-05-10*

(Miejscowość i data)

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

Barbara Kozłowska, Starszy asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr up. 103.

(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 20.., poz. 195 z pózn.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 2021, poz. 735 z pózn. zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Proced.. urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontakt.. żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora San.. go z dnia 8.05.2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności ora.. 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 ogól.. dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stołówka w Samorządowym Przedszkolu nr 10 w Krakowie – Filia Przedszkola przy ul. Przyzby 1, 30-385 Kraków (podlega pod placówkę macierzystą ul. Strąkowa 7, 30-410 Kraków)

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Ul. Przyzby 1
30-385 Kraków

(adres)

NIP: 6793056277, REGON: 12133

TEL: 122693143 (sekretariat ul. Strąkowa 7), tel. 515589884 (Filia przedszkola ul. Przyzby1)
FAX: E-MAIL: sekretariat@przedszkole10.krakow.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NZ.9020.97.1.2014 z dnia 22 stycznia 2015 r. – decyzja wydana przez MPWIS.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Beata Tokarz – Dyrektor przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Beata Tokarz – Dyrektor przedszkola

(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 zakładu żywienia zbiorowego oraz oceny posiadanej dokumentacji z zakresu GHP, GMP oraz systemu HACCP, ocena jakości żywienia dzieci na podstawie jadłospisu od 2.05.2022 r. do 13.05.2022 r.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: Przedmiotowa placówka zlokalizowana jest na parterze budynku wielorodzinnego (obejmuje 2 oddziały). Wejście ogólnodostępne z zewnątrz budynku - stanowi drogę dostaw posiłków do przedszkola.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: przygotowywanie napojów i posiłków na śniadanie oraz podwieczorek z gotowych produktów spożywczych oraz wydawanie gotowych posiłków obiadowych dostarczanych w termosach wraz z produktami spożywczymi na śniadanie i podwieczorek z placówki macierzystej przy ul. Strąkowej 7 w Krakowie. Obróbka wstępna surowców (warzyw, owoców i jaj) prowadzona w obrębie stołówki ul. Strąkowa 7. Posiłki i napoje porcjowane i wydawane w naczyniach stołowych. Posiłki dowożone są do Przedszkola ul. Przyzby 1 środkiem transportu firmy zewnętrznej – na podstawie umowy. Dostawy posiłków odbywają się raz dziennie ok. godz. 11.30 – dostarczane są posiłki obiadowe, podwieczorki oraz produkty na śniadanie przeznaczone w następnym dniu (pracownik filii przedszkola przygotowuje kanapki oraz pozostałe zestawy posiłków na śniadanie i podwieczorek z gotowych i wyporcjowanych produktów: wędlin, produktów mlecznych, pieczywa, umytych warzyw i owoców).

Godziny wydawania dzieciom posiłków: śniadanie ok. 8.30, obiad ok. 11.30, podwieczorek ok. 14.30. Dzieci pozostające najdłużej w przedszkolu otrzymują dodatkowy posiłek składający się np. z owoców, kanapek.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków), żywieniem objętych jest w czasie kontroli 30 dzieci, w wieku od 3 do 6 lat. Dietą dominującą jest podstawowa, 2 dzieci korzysta z diety bezmlecznej. Ponadto 1 dziecko korzysta z diety wykluczającej: seler, kakao.

Pomieszczenia objęte kontrolą: kuchenkę z stanowiskiem mycia naczyń stołowych (lodówko-zamrażarka, kuchenka elektr. 4-palnikowa, zlew jednokomorowy, meble kuchenne (szafki i

szuflady, blat technologiczny), szafa przelotowa na czyste naczynia stołowe, maszyna myjąco-wyparzająca z temp. dezynfekcji naczyń min. 85 st.C., okienko wydawcze do jadalni, okienko zwrotu brudnych naczyń z jadalni, jadalnia wyposażona typowo, zapewniono lodówkę dla personelu. Posiłki spożywane są przez dzieci w 2 turach.

Szatnia dla pracowników – szafka odzieżowa (zapewniono warunki higienicznego przechowywania odzieży ochronnej i wierzchniej pracownika kuchni), wydzielono miejsce na środki czystości i sprzęt porządkowy, toaleta: WC z umywalką.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: p. Krystyna Zielant – pracownik kuchenki. Jadłospisy układane są przez intendentkę p. Jolantę Mirek w przedszkolu przy ul. Strąkowej 7.
Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): wodociąg miejski
Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska
Sposób postępowania z odpadami: odpady usuwane zgodnie z opracowaną procedurą, na podstawie umowy z MPO sp. z o.o. w Krakowie. Odpady pokonsumpcyjne odbierane w zamykanym pojemniku i wywożone do placówki macierzystej ul. Strąkowa 7 – odbierane przez firmę SUEZ Polska sp. z o.o.
Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie posiada

GMO, znakowanie, traceability/ Inne:

Próby kontrolne posiłków przygotowywane i przechowywane w placówce macierzystej ul. Strąkowa 7 Kraków.

Placówka jest czynna od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00 do 17.30. Do placówki jest zapisanych 44 dzieci w wieku od 3 do 6 lat.

W pomieszczeniach zapewniono system wentylacji grawitacyjnej oraz dostęp oświetlenia naturalnego. Jadłospis z zaznaczonymi składnikami alergennymi na okres jednego tygodnia, umieszczony na tablicy informacyjnej, dostępnej dla rodziców oraz umieszczony na stronie internetowej placówki. Rodzice mają możliwość zapoznania się z składnikami potraw u pracownika placówki.

Ocena jakości żywienia dzieci za okres od dnia 2.05.2022 r. do 13.05.2022 r. – stwierdzono mało urozmaicone posiłki na śniadanie i podwieczorek – posiłki zestawione z podobnych i powtarzających się produktów spożywczych do których podawano ogórek kiszony codziennie (lub dwa razy dziennie w dniu 2.05.2022 r.). Mało urozmaicone dodatki warzywne i owoce na śniadanie i podwieczorek. Brak co najmniej dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych w w dniu 2 maja 2022 r.

Zgodnie z przedłożoną do wglądu dokumentacją HACCP, wartość energetycznej posiłków w ramach żywienia dzieci wynosi ok. 992-993 kcal (dziennie).
Do każdego posiłku podawane są napoje, ponadto udostępniana jest dzieciom woda. Przerwa między posiłkami wynosi mniej niż 3 godz.

Przedłożono do wglądu bieżący monitoring temperatury wewnątrz lodówki – punkt CCP 1.

Punkty świetlne w pomieszczeniach placówki zabezpieczono przed rozpryskiem szkła.

Przedłożono do wglądu umowę z firmą zewnętrzną na dostawę posiłków z placówki macierzystej ul. Strąkowa do filii przedszkola ul. Przyzby 1.

Na terenie obiektu obowiązuje zakaz wyrobów tytoniowych, nowatorskich wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych, zgodnie z Ustawą o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Zakład oznakowany graficznie i słownie.

II. 2. Op. stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego: nie dotyczy.

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ...NIE DOTYCZY... zał. nr ..... ukarano ..... grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości ..... zł na podstawie .....
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego ....
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono 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 wymienionych w pkt – należy układać jadłospis w taki sposób aby zapewnić urozmaicenie środków spożywczych z których zestawiane są posiłki na śniadanie i podwieczorek, zasada ta szczególnie dotyczy dodatków warzywnych i owoców – stosować na bieżąco, należy zapewnić w jadłospisie co najmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych w posiłkach – stosować na bieżąco

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: brak

5. Uwagi osoby kontrolującej: pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego dot. przetwarzania danych osobowych.

6.Czas trwania kontroli: od 12.30 – 15.05.

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: brak
Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

1213818[illegible]
SAMORZĄDOWE PRZEDSZKOLE Nr 10
im. Jana Pawła II
ul. Strąkowa 7, 30-410 Kraków
NIP 6793056227
tel. 12 269-31-43, 12 267-82-00

Dyrektor
Przedszkola Nr 10
mgr Beata Tokarz

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2022-05-10.

otrzymałem (-am) w dniu 2022-05-10.

Dyrektor
Przedszkola Nr 10
mgr Beata Tokarz

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie7dni 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*