

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HZ.Z.9020.57.2022

Kraków, dnia 15 czerwca 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 z późn. 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 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:

Stółówka w Przedszkolu Samorządowym nr 20 w Krakowie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Ul. Ulanów 38, 31-450 Kraków

(adres)

NIP: 9452149952, REGON: 121337473

TEL: 124111678, FAX: - E-MAIL: p20@mjo.krakow.pl

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

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Halina Kopytko- dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Halina Kopytko- dyrektor
(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.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: -

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

Lokalizacja zakładu: Pomieszczenia pionu żywienia zlokalizowane są na I piętrze i w przyziemiu budynku przedszkola.

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. Dzieci objęte są dietą podstawową (dodatkowo wybrane dzieci objęte są dietą bezmleczną, bezglutenową).

Pomieszczenia objęte kontrolą: magazyn artykułów spożywczych, pomieszczenie kuchenne ze stanowiskami produkcyjnymi i zmywalnią naczyń kuchennych, zmywalnia naczyń stołowych (z maszyną myjąco-wyparzającą typu gastronomicznego), pomieszczenie obróbki surowców nieokopowych, zaplecze sanitarno-szatniowe personelu, w przyziemiu: pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw i jaj, magazyn warzyw. Posiłki spożywane są na salach zabaw.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 3 pracowników kuchni oraz intendent p. Maria Zawadzka. 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, odbierane zgodnie z umową z gminą Kraków (firma MPO Kraków). Odpady organiczne raz w tygodniu – firma SITA.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie posiada

Inne: Przedszkole jest czynne od poniedziałku do piątku w godzinach od 6.30 do 17.00. Posiłki: śniadanie I, śniadanie II, obiad dwudaniowy. Godziny wydawania posiłków: śniadanie I – ok. 8.30, śniadanie II ok. 10.30, obiad – ok. 14.00. Deklarowana przez intendencję wartość energetyczna podawanych dzieciom posiłków wynosi 956 kcal (75%), co odpowiada normom żywienia dzieci. Stawka żywieniowa całodzienna - 10 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 alergicznych 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: CCP1 - temperatura przechowywania środków spożywczych w lodówkach i zamrażarkach, CCP2 - dezynfekcja iai.

Przełknięto zgromadzoną masę towarową, nie stwierdzono środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia, ani podejrzanych o zepsucie.

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.

Higiena personelu - bez zastrzeżeń. 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.

NIE DOTYCZY

Przepisy prawne, które naruszono: -

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 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 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: -

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia –

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^{*)} uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: -

5. Uwagi osoby kontrolującej: Pozostawiono Klauzulę obowiązku informacyjnego.

6. Czas trwania kontroli: od 7.45 do 10.15

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

(imię i nazwisko osoby kontrolowanego)

st. asystent

mgr inż. Barbara Undas

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 15 czerwca 2022 r.
otrzymałem (-am) w dniu 15 czerwca 2022 r.

SAMORZĄDOWE PRZEDSZKOLE

Nr 20

31-450 Kraków, ul. Ulanów 38
Tel. 012 411-16-78 Reg. 121337473

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

mgr Halina Kopytko

(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

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HZ.Z.9020.57.2022
dnia 15 czerwca 2022 r.

2

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

**Stołówka w Przedszkolu Samorządowym nr 20 w Krakowie
Ul. Ułanów 38, 31-450 Kraków**

I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli

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 właścicielskie.	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			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. Nr HZ.Z.9020.57.2022 z dnia 15 czerwca 2022 r.

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

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

mgr Halina Kopytko

(podpis kontrolowanego)

SAMORZĄDOWE PRZEDSZKOLE

Nr 20

31-450 Kraków, ul. Ulanów 38

Tel. 012 411-16-78 Reg. 121337473

mgr inż. Barbara Undas

(podpis osoby kontrolującej)

**Lista wspomagająca ocenę żywienia w przedszkolu pod kątem spełnienia wymagań
zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku**

Jadłospis za okres od 6 czerwca do 10 czerwca 2022 r.

Przeczytaj i zaznacz, które z wymagań zostały zrealizowane.

Wymagania	TAK	NIE
1. Czy całodzienne jadłospisy zawierają produkty spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych?:	x	
▪ Pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż	x	
▪ Warzywa, owoce	x	
▪ Mleko i produkty mleczne (np. sery, jogurt, kefir, maślanka)	x	
▪ Mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona, orzechy	x	
2. Czy zupy, sosy oraz potrawy są sporządzone z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników?	x	
3. Czy od poniedziałku do piątku (tydzień przedszkolny) potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy?	x	
4. Czy do smażenia używany jest olej roślinny (np. rzepakowy)?	x	
5. Czy podawane napoje nie zawierają więcej niż 10g cukrów w 250 ml (kubku, szklance)?	x	
6. Czy każdego dnia są podawane:		
▪ co najmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych,	x	
▪ co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,	x	

▪ warzywa lub owoce w każdym posiłku	x
▪ co najmniej dwie porcje warzyw	x
▪ co najmniej jedna porcja owoców	x
▪ co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) lub ziemniaki w każdym z głównych posiłków (takich jak śniadanie, obiad)	x
7. Czy porcja ryby podawane jest co najmniej raz w tygodniu?	x
8. Czy jadłospisy spełniają normy żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej (należy brać pod uwagę średnie wartości z 10 jadłospisów).	x

SAMORZĄDOWE PRZEDSZKOLE

Nr 20

31-430 Kraków, ul. Ulanów 38

Tel. 012 411-16-78 Reg. 121337473

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

Halina Kopytko
mgr Halina Kopytko

st. asystent

mgr inż. Barbara Undas