

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.Z.9020.549.2023

Kraków, dnia 12.09.2023 r.

*(miejsowość i data)*

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego ~~Wejwódzkiego/~~  
Powiatowego/~~Granicznego~~<sup>\*</sup> Inspektora Sanitarnego w Krakowie

Danuta Zabdyr, Asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywnienia, nr up. 137

*(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 (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 338), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 775 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<sup>2)</sup>104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmieniona zarządzeniem nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2023 r. poz. 221), 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:

**Dom Pomocy Społecznej**

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

ul. Praska 25, 30-329 Kraków

*(adres)*

NIP: 944-160-64-98; Regon: 350513197; tel.: (12) 266-03-64

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli PPIS z  
Krakowa.

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

p. Beata Magiera- Dyrektor

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

<sup>2)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę

w Krakowie  
3. Przedstawiciel zakładu:

tel. centr. 12 411-95-33, p. Urszula Kowalczyk-Bąbol- kierownik działu opiekuńczo-terapeutycznego

p. Grażyna Zielińska- kierownik Działu Żywienia

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola kompleksowa stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno-higienicznego zakładu wraz z oceną stopnia realizacji procedur wynikających z systemu HACCP, GHP, GMP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto.

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

Lokalizacja zakładu: Blok żywienia usytuowany jest na parterze budynku wolnostojącego oraz w jego części piwnicznej.

Zakres prowadzonej działalności: produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy.

Wielkość produkcji (liczba wydawanych posiłków): Pensjonariusze przedmiotowego DPS-u objęci są wyżywieniem całodziennym. Rozkład posiłków obejmuje: śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek, kolacja dla ok. 80 mieszkańców. Posiłki przygotowywane w oparciu o dietę podstawową, lekkostrawną, cukrzycową, miksowaną, bez laktozową.

Liczba pracowników na dzień kontroli: w bloku żywienia zatrudnionych: 6 pracowników: p. Grażyna Zielińska- kierownik Działu Żywienia, p. Barbara Michalik, p. Beata Broda, p. Anna Śmiech, p. Grażyna Niemiec, p. Gabriela Szczurek, p. Lucyna Plebankiewicz, p. Anna Rys - przedłożono do wglądu orzeczenia lekarskie z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych- bezterminowe.

Pomieszczenia objęte kontrolą sanitarną:

POZIOM PARTERU: jadalnia, pomieszczenie kuchni głównej, pomieszczenie wydawcze, zmywalnia naczyń stołowych, zmywalnia naczyń kuchennych, pomieszczenie obróbki warzyw okopowych z wydzielonym aneksem mycia i dezynfekcji jaj, magazyn podręczny, pomieszczenie przyjęcia towaru, pomieszczenie socjalne, pomieszczenie toalety dla personelu;

POZIOM PIWNICZNY: 3 magazyny, pomieszczenie szatniowe dla personelu.

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

Sposób odprowadzania ścieków: miejska sieć kanalizacyjna.

Sposób postępowania z odpadami: W placówce zapewniono wystarczającą ilość zamykanych koszy na śmieci- opróżnianych do zbiorczych kontenerów z zachowaną selektywną segregacją odpadów. Odpady gastronomiczne odbierane przez SUEZ Małopolska Sp. z o.o. Kraków ul. Kosiarzy 5A. Odpady komunalne odbiera firma MPO.

GMO, znakowanie, traceability/ Inne:

Obiekt posiada opracowaną dokumentację systemu HACCP, w ramach której wyznaczono dwa krytyczne punkty kontroli tj.: CCP1 tj.: monitoring temperatur w urządzeniach zamrażalniczych i chłodniczych oraz CCP 2 tj.: monitoring temperatury przy obróbce cieplnej w potrawach z mięsa (mierzona pod koniec obróbki cieplnej, w środku produktu). Dodatkowo wyznaczono dwa punkty kontrolne CP 1 tj.: mycie i dezynfekcja jaj- naświetlanie lampą UV oraz CP 2 tj.: dostawa towaru. Zapisy z wyznaczonych punktów CCP 1, CCP 2 oraz CP 1, CP 2 prowadzone są na bieżąco- przedłożono zapisy do wglądu. Wg. informacji prowadzona jest weryfikacja systemu HACCP- w razie potrzeb. Zachowano ciągłość łańcucha chłodniczego podczas przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie. W trakcie kontroli przeglądnięto masę towarową w pomieszczeniach magazynowych: nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej lub przeterminowanych. W trakcie kontroli sanitarnej przeprowadzono ocenę organoleptyczną – zapach, wygląd nie budził zastrzeżeń oraz był typowy dla danych grup środków spożywczych. Nie stwierdzono środków spożywczych zadeklarowanych jako GMO. Dania mięsne produkowane z mięsa: wieprzowego oraz wołowego. Dostawca mięsa: Zakłady Mięsne Wiesław Leśniak ul. Axentowicza 36, 33-300 Nowy Sącz.



Ostatnia dostawa mięsa odbyła się w godzinach porannych dnia 12.09.2023 r. – faktura nr FV-776/09 będąca równocześnie Handlowym Dokumentem Identyfikacyjnym. Jadłospisy udostępniane są do wiadomości mieszkańcom poprzez wywieszenie ich na tablicach informacyjnych na oddziałach. Diety podawane w przedmiotowej placówce: dieta podstawowa (21 osoby), cukrzycowa (22 osób), lekkostrawna (28 osób), dieta miksowana (27 osób) – w tych dietach 9 osób zawiera dodatkowo posiłki bez laktozowe. Każda dieta specjalna jest wcześniej zlecana po konsultacji przeprowadzonej przez lekarza. Osobą odpowiedzialną za planowanie i realizację składu posiłków dla pacjentów jest p. Grażyna Zielińska- kierownik Działu Żywienia. Posiłki wydawane są w godzinach: śniadanie: 7:30-9:30; obiad dwudaniowy: 12-14:00, podwieczorek: 15-17:00, kolacja: 18-20:00. W przedmiotowej placówce przed przyjęciem danego mieszkańca przeprowadzany jest wywiad przy przyjęciu oraz informacje które pozyskiwane są na bieżąco od lekarza prowadzącego i personelu medycznego.

W czasie kontroli dokonano oceny prawidłowości znakowania żywności nieopakowanej zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa tj. Rozporządzeniem PE i Rady (UE) nr 1169/2011, z dnia 25.10.2011 r. - nieprawidłowości nie stwierdzono. Alergeny i substancje powodujące reakcje nietolerancji są wyróżniane w jadłospisach zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011. Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z dnia 22.11.2011 r. W ramach zabezpieczenia przed szkodnikami- opracowana jest Procedura Dobrej Praktyki Higienicznej- nie stwierdzono obecności szkodników, insektów, ani śladów ich bytowania. W zakładzie nie stwierdzono krzyżowania się dróg czystych i brudnych. Na terenie całego zakładu obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz zakaz palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych.

Higiena personelu- bez zastrzeżeń. W trakcie kontroli stwierdzono odzież ochronną u personelu, nie stwierdzono noszenia biżuterii, która mogłaby stanowić ryzyko zanieczyszczenia żywności. 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. Punkty świetlne w pomieszczeniu produkcyjnym zabezpieczono osłonami chroniącymi żywność przed rozpryskiem szkła.

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono: nie dotyczy Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny; 2) upoważnienie do przeprowadzenia kontroli sanitamej; 3) klauzula dot. przetwarzania danych osobowych.

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w niniejszym protokole ukarano: NIE DOTYCZY grzywną w drodze mandatu karnego nr NIE DOTYCZY w wysokości NIE DOTYCZY na podstawie NIE DOTYCZY upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 1.01.2022 r. nr 130/2022.

*(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 dotyczące usunięcia bieżących uchybień: nie dotyczy. Dokonano wpisu do książki kontroli.

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: Strona nie wnosi uwag ani zastrzeżeń.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Krakowie  
6. Czas trwania kontroli: od 11:30 do 13:30.

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: brak

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

.....Z UPOWAŻNIENIA.....

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

*Urszula Kowalczyk-Bąbol*

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 12.09.2023 r.

otrzymałem (-am) w dniu 12.09.2023 r.

Z UPOWAŻNIENIA  
DYREKTORA

*Urszula Kowalczyk-Bąbol*  
Urszula Kowalczyk-Bąbol

.....  
(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 HŻ.Z.9020.549.2023 z dnia 2023-09-12

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU  
Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

**Dom Pomocy Społecznej**

ul. Praska 25, 30-329 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)		
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>		<b>11</b>		<b>22</b>		
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		
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>		<b>16</b>		<b>42</b>		
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		
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>		<b>28</b>		<b>56</b>		
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 1	Profil działalności –producenci -zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		25		50		ND
IV 2	Profil działalności –pozostała działalność -zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		8		16	x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0		25		50		ND
	<b>Suma punktów</b>		0		0		16	
	<b>Suma punktów ogółem</b>							16
	<b>Kategoria ryzyka</b>		<b>Niskie (N)</b>		<b>Średnie (S)</b>		<b>Wysokie (W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>				<b>ŚREDNIE</b>			

**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: *nie dotyczy*

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

Z UPOWAŻNIENIA  
DYREKTORA

*Urszula Kowalczyk-Bąbol*  
(podpis kontrolowanego)

asystent  
*mgr inż. Danusia Zabdyr*  
(podpis osoby kontrolującej)



**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
**(tematycznej, interwencyjnej)<sup>1)</sup>**  
**(ORIGINAL/KOPIA \*)**

Nr HZ.Z.9020.550.2023

Kraków, 2023-09-12

(Miejscowość i data)

KONTROLA TEMATYCZNA : Urzędowa kontrola żywności. Ocena jadłospisu.  
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/~~Granicznego~~<sup>\*)</sup> Inspektora Sanitarnego w Krakowie

Danuta Zabdyr, Asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, nr up. 137

(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 (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 338), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 775 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<sup>2)</sup>104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmieniona zarządzeniem nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2023 r. poz. 221), 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.

**Dom Pomocy Społecznej**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Praska 25, 30-329 Kraków

(adres)

NIP: 944-160-64-98; Regon: 350513197; tel.: (12) 266-03-64

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli  
PPIS z Krakowa.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

<sup>2)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

p. Beata Magiera- Dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Urszula Kowalczyk-Bąbol- kierownik działu opiekuńczo-terapeutycznego  
p. Grażyna Zielińska- kierownik Działu Żywienia  
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

## II. Przeprowadzenie kontroli

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

Jadłospisy udostępniane są do wiadomości mieszkańcom poprzez wywieszenie ich na tablicach informacyjnych na oddziałach. Diety podawane w przedmiotowej placówce: dieta podstawowa (21 osoby), cukrzycowa (22 osób), lekkostrawna (28 osób), dieta miksowana (27 osób) – w tych dietach 9 osób zawiera dodatkowo posiłki bez laktozowe. Każda dieta specjalna jest wcześniej zlecana po konsultacji przeprowadzonej przez lekarza. Osobą odpowiedzialną za planowanie i realizację składu posiłków dla pacjentów jest p. Grażyna Zielińska- kierownik Działu Żywienia. Posiłki wydawane są w godzinach: śniadanie: 7:30-9:30; obiad dwudaniowy: 12-14:00, podwieczorek: 15-17:00, kolacja: 18-20:00. W przedmiotowej placówce przed przyjęciem danego mieszkańca przeprowadzany jest wywiad przy przyjęciu oraz informacje które pozyskiwane są na bieżąco od lekarza prowadzącego i personelu medycznego.

W trakcie kontroli dokonano przeglądu jadłospisu za okres: 04.09-13.09.2023 r. Ocena końcowa jadłospisu wynosi: zadowalający. Posiłki obiadowe są urozmaicone, z zawartością warzyw poprzez podawanie surówek, zup mięsno-warzywnych, pieczonych jabłek. Na podwieczorek przeważnie podaje się świeże owoce. Ryba podawana jest od 2-óch do 3-ech razy w tygodniu. Stosowane są różne techniki w przyrządzaniu potraw tj.: smażenie, duszenie czy pieczenie. W jadłospisie przeplatają się potrawy z zawartością ryżu, ziemniaków, makaronu oraz kasz.

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

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

## III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w niniejszym protokole ukarano: NIE DOTYCZY grzywną w drodze mandatu karnego nr NIE DOTYCZY w wysokości NIE DOTYCZY na podstawie NIE DOTYCZY upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 1.01.2022 r. nr 130/2022

(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. Załączone dokumenty: upoważnienie

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień\*)

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



5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu \*).

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

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak

7. Czas trwania kontroli: od 13:30 do 15:05.

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. brak odmowy

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek

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

Z UPOWAŻNIENIA

DYREKTORA

(podpis i pieczęć kontrolowanego)  
*Urszula Kowalczyk-Bąbol*

(podpisy świadków)

asystent

mgr inż. Dariusz Zabdyr

(podpisy osób kontrolujących)

#### POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniach (-ach): 12.09.2023 r.

otrzymałem (-am) w dniu 12.09.2023 r.

Z UPOWAŻNIENIA  
DYREKTORA

*Urszula Kowalczyk-Bąbol*

(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 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








## Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu

Klasa	Sposób żywienia	Przedziały punktów
1.	prawidłowy	30-34
2.	zadowalający	25-29
3.	wymagający poprawy	20-24
4.	nieprawidłowy	≤ 19

Z UPOWAŻNIENIA  
DYREKTORA

  
Urszula Kowalczyk-Bąbol

  
mgr inż. Beata Zabdyr