

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ / KOPIA*)

011822:PK. 3022. 24.01.2024

Nr H2/66/97/24

Łódź, dnia 01.11.2024.

(Miejscowość i data)

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

Łukasz Kunka st. asystent nr up. 51

Emilia Bzgalaska st. asystent nr up. 8

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a i 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) 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 2024 r. poz. 572). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 r. poz. 236)** oraz na podstawie art. 9 ust. 4 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 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/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EEG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. UE L95 z 7.04.2017 r. str. 1 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stołówka w Szkole Podstawowej Nr 162 w Łodzi

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Pousiechina 15, 93-321 Łódź

(adres)

NIP 422-112-64-81

TEL. 42/646 20 02 FAX E-MAIL kontakt@sp162.lodz.edu.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji zatwierdzającej z dnia 28.10.2008.

znaki: PSSE-E-NR-4622-1353/08, nr wpisu do rejestru 3947/0507/2008

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Monika Bogus - Sturynska dyktator

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Agnieszka Samulka specjalista
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna kompleksowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: -

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

W stołówce szkolnej przygotowujemy sp. posiłki obiadowe dla uczniów. Produkcja posiłków odbywa się od surowca do gotowej potrawy. Stanek żywieniowy wynosi 6,50 zł. Do stołówki zapisane jest 1040 uczniów, klasy I - VIII. Z tego liczba komplektu 650 uczniów. W dniu kontroli wyprodukowano 630 posiłków obiadowych, w tym dla 40 nauczycieli. Posiłki dla uczniów z klas IV - VIII wydawane są na terenie przerwy lekcyjnej tj. 11³⁰ - 11⁴⁵, 12³⁰ - 12⁴⁵, 13³⁰ - 13⁴⁵. Klasy I - III mieszczą się w osobnym budynku, uczniowie na obiady przychodzi w godz. 11⁰⁰, 12⁰⁰ i 13⁰⁰. Przy produkcji posiłków zatrudnionych jest 5 osób, które posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Higiena pracowników dostateczna, odzież ochronna czysta i prawidłowa. Zeglarz sanitarno-sanitarne dla pracowników wykonane. Skontrolowano następujące pomieszczenia: kuchnię żywieniową, magazyny spożywcze, magazyn środków, magazyn odczynników,

ponieważ do obsługi mipsa i ryb, obrotowej wazny,
kuchni, stacji, zmywalni naczyń stojących, zępcie
sogółno - sanitarne i Pomieszczenia piwni zyciwnie usytuowane są na
3 kondygnacjach i magazynu wazny w piwnicy budynku, rozdzielni posillia
i zmywalni naczyń stojących na I, pozostałe pomieszczenia na parterze.
12 drzwi funkcjonalne do wiatry - jedno do transportu wazny,
a druga transportu posillia do rozdzielni. Rozplanowanie pomieszczeń
i stanowisk pracy ten zsumo. Kuchnia właściwa wyposażona jest
w piec kuchenno-parowy, 3 taborety garowe, 2 kotły wodotłoczne, podłok
elektryczne, kuchnia garowa 4-palnikowa i stół, modułowy ze stali
kwasoodpornej, stół ze zlewem 1-komorowym, umywalkę do mycia
ręk. Pomieszczenie do obsługi mipsa i ryb - 2 zlewy 2-komorowe,
umywalka do mycia ręk, stół modułowy, waga masowa, nita
do mipsa. Obrotowa wazna - basen do mycia wazny,
obrotowa, umywalka do ręk, maszynarka UV, repaty na wazny.
Magazynu chłodnic - 2 stół chłodnicze 2-dwukomorowe, 2 dwukomorowe,
3 zamrażarki. Magazynu spotywar - repaty, podstę.
Rozdzielni posillia - 2 taborety garowe, stół do parzenia,
umywalka do mycia ręk. Zmywalnia naczyń stojących -
2 maszynki myjące z funkcją wypierania, basen do spłukiwania
naczyni stojących, stół, umywalka do mycia ręk.
Umywalka i spłut modułowy utytuowane są we właściwym stanie
sanitarnym i technicznym. Umywalka chłodnicze garowe, utytuowane
rępa, wyposażone w termometry kontrolne. Ruchomy spłut do obsługi
włpny serwowośi wydzielony. Jazd demyfkowane są w maszynce
UV na wydzielonym stanowisku w obrotowej wazny. Pod stanowiskami

c.d. do plot II, 1

obrobli hemickej zaiskolewane sp okazy vykipov. Bol s
da mysie spytu produhujuce vyduvany obol krdmi
vlasivej, vyposatony v baren da mysie i spytu da onisone
spytu. Da usydllich punkto v odnych dopradane je t rodo
bicego cipta i ziuno.

Rodnichiye posithoi potseane se angpachup nongin' stonogel
srafanni prelatonguni, ~~se~~ padalwa angkhuwana jost ne -Tjiphe,
posithi' uyporgiawane na nanyina tadyangjine wydolawne sp
pner blat podawny. Zawat bandughe nongin' stonogel do angpachup
odbywa sif pner chikuko. Nanyia stonogel shatbir kacheli' oiwadine
uyste, nyte u sprawny angpawne a pnythip wyzawane. Odpythi' angpawane
usrowane sp do pafumitko bld, odbywane se angpachup pner NPD. Tadi
systasi' bierpa u skontrolowanyeh pomisiceniachit buditka eastnereu
Swodni' myjpa-denyfeliyune, nanyia panyine angpawane u systawnyj
itai' na potuchy bierpa. Sladob obecnasit' sladnikais u milerseach
dostupnyh do kontroli' nre stoidrono, do denyfeliy - pnyat SPD 405.
Skontrolowane miasf. lawarap - swodni' angpawnyh pnyamihawnyh
lub o emicimownyh cechach opandetyjnyh onu onalowanym jalo bNO
na stuidiawne. Spnyat' a se pnyat' a se pnyat' a se pnyat' a se pnyat'
tanyindia dnyodniyego pnyat'awne. Swodni' do mofarynow bastawane
sp odpythip. uysitum. od zanyne. Nyte. dnyodniy a cnyat'awne.
u cnyat'awne odpythip bnyat'awne i HATCP, dnyodniy uysitoy pnyat'awne
a dnyat'awne - pnyat'awne sp na bierpa.

W załączeniu do protokołu jadłospis za dni 04.11.2024 - 15.11.2024. Jadłospis urozmaicały oraz astronomiczny przewidziano pod kątem odżywczym. W każdym posiłku obiedowym uwzględniono białko pełnowartościowe oraz dodatki witaminowe. Były caplanowane 100 g tygodniowo 1 porcja smaczna niechcący nie dwa razy w tygodniu. Do smarowania używany jest olej rapakowy. O jadłospisie jadano informację o alergikach.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: zadania, ocena, zaliczenia

Integralna część protokołu stanowią następujące załączniki:

27.01.2022 2F/PR/32, 101/02/02

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr
ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie
(podstawa prawna)

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 pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

.....
.....
.....

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt

.....
.....
.....
.....
.....

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.....

.....
.....
.....
.....
.....

6. Czas trwania kontroli: od 11³⁰ 01.11.2024 do 13⁵⁰ 01.11.2024

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 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:

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

Szkoła Podstawowa nr 162 w Łodzi
SPECJALISTA

Szkoła Podstawowa nr 162

93-321 Łódź, ul. Powszechna 15

tel./fax 42 646 20 02

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

POWIATOWA STACJA
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
w Łodzi
mgr inż. Zdzisław
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 01.11.2024

otrzymałem (-am) w dniu 01.11.2024

Szkoła Podstawowa nr 162

93-321 Łódź, ul. Powszechna 15

tel./fax 42 646 20 02

Szkoła Podstawowa nr 162 w Łodzi
SPECJALISTA

(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 Łodzi 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 ustawy „Prawo przedsiębiorców”.