



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

# PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr.NHŻ.05.23..2024.83

Pułtusk, dnia 28.03.2024...  
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Pułtusku  
Monika Kaniecka – starszy asystent -nr upoważnienia 05, upoważnienie jednorazowe 262/2024.  
Danuta Brzuska - starszy asystent -nr upoważnienia 03, upoważnienie jednorazowe 263/2024.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt 6, art. 4 ust. 1 pkt 3 i 3a, pkt 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024r., poz. 416) w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 §1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r., 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zmienionym zarządzeniem nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 45 ust.1 oraz art. 48 ust. 10, ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r.- Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023r. poz. 221 z późn.zm.)\*\*) oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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:

**Stółwka Przedszkola Miejskiego Nr 4 z Oddziałami Integracyjnymi**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**ul. M. Konopnickiej 7, 06-100 Pułtusk**

(adres)

NIP .5681149928.....

TEL. 236922626 ..... FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru zakładów HŻN.410/1424/07 z dnia 11.06.2007 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Lidia Sadowska – dyrektor zakładu.....  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Lidia Sadowska – dyrektor zakładu.....  
(imię i nazwisko, stanowisko)

.....nie przywołano.....  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, urządzeń sprzętów; kontrola higieny produkcji posiłków; analiza jadłospisów; kontrola przestrzegania zasad GMP, GHP, GCP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr HŻN.WP/03/WSK.....

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

Charakter działalności zakładu: sporządzanie posiłków w technologii od surowca do gotowej potrawy, serwowanie potraw w naczyniach wielokrotnego użytku.

Liczba pracowników - 2 osoby, okazano orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, pracownicy posiadają odzież ochronną.

Zaopatrzenie w wodę zimną z wodociągu publicznego, w wodę ciepłą z podgrzewacza.

Nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej.

Odpady komunalne gromadzone w szczelnych, zamykanych pojemnikach. Odpady komunalne odbierane przez PPUK Sp. z o.o., ul. St. Staszica 35, 06-100 Pułtusk (okazano umowę na odbiór odpadów).

Zapewniono warunki do mycia i dezynfekcji rąk, sprzętów, urządzeń, naczyń kuchennych, naczyń stołowych oraz mycia żywności.

W zakładzie są przygotowywane i serwowane: śniadania, II śniadania, obiady dwudaniowe z deserem oraz podwieczorki. Żywionych jest 98 dzieci, stawka żywienia dzienna wynosi 8,50 zł.

Sprawdzono wyrywkowo terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości znajdujących się w zakładzie art. spożywczych – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane w lodówkach i zamrażarkach. Skontrolowano temp. w lodówce nr 1 (temp. +3,5°C) oraz w zamrażarce (temp. -21,2°C).

Środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie przechowywane na regałach w magazynie.

W zakładzie jest zachowana segregacja przechowywania surowców, półproduktów i gotowych potraw.

Jaja są poddawane dezynfekcji w formie naświetlania promieniami UV.

W produkcji potraw są wykorzystywane różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie.

Próbki kontrolne posiłków prawidłowo oznakowane, przechowywane w lodówce przez 72 godz.

Skontrolowano dowody dostawy:

- mięsa, wędlin, drobiu – dostawca Firma Markus Marek Rutkowski, 06-100 Pułtusk, ul. A. Mickiewicza 45/51,
- mrożonek (ryby, mieszanki owocowe, mieszanki warzywne) – „Mors” s.c. Maków Mazowiecki, ul. Świerkowa 11,
- pieczywa – ZPH Ponichtera 07-210 Długosiodło, Białebloto-Kobyle 1A,
- jaj, świeżych warzyw i owoców – Hurtownia „Limonka”, ul. Warszawska 14, 06-100 Pułtusk,
- art. nabiałowych – Hurt i Detal Art. Spożywczo-Rolne, Anna Siekierka, Wysokie Mazowieckie,
- ziemniaków – Adam Tylicki, 09-310 Kuczbork, ul. Ogrodowa 2,
- art. spożywczych suchych – Hurtownia Sawa, 06-400 Ciechanów, ul. Śmiecińska 14.

Przeanalizowano jadłospisy. Jadłospisy są układane dekadowo, z wykorzystaniem programu komputerowego. Śniadania są w formie zup mlecznych oraz kanapek. Kanapki przygotowywane są na bazie pieczywa pszennego, żytniego, mieszanego. Do kanapek są serwowane dodatki: chude wędliny, nabiał, jaja, przetwory z ryb, warzywa. II śniadanie serwowane jest w postaci owocu lub produktu mlecznego (jogurtu). Obiad składa się z dwóch dań. Zupy przygotowywane są na wywarach mięsnych i warzywnych. II dania składają się z produktów zawierających pełnowartościowe białko zwierzęce z mięsa, ryb, jaj, nabiału; produktów zbożowych: kasz, ryżu, makaronów, warzyw w postaci surowej lub gotowanej (sałatki, surówki). Minimum raz w tygodniu serwowana jest ryba. Deser jest podawany w postaci kompotu lub soku. Podwieczorek składa się z kanapki lub produktu mlecznego. Do picia podawana jest woda, herbata, kakao, kawa zbożowa, soki. Opracowano receptury posiłków z wyliczeniem ich wartości odżywczej i energetycznej oraz określono zawarte w nich alergeny i substancje powodujące nietolerancje pokarmowe. Jadłospisy są wywieszane na tablicy ogłoszeń w celu zapoznania z nimi rodziców. W jadłospisach są uwzględnione substancje alergenne występujące w potrawach.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzone są zapisy: kontroli temp. w urządzeniach chłodniczych, obserwacji śladów obecności szkodników; mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń; dezynfekcji jaj; pomiaru temp. obróbki cieplnej mięsa. Zapisy są prowadzone na bieżąco.

Przestrzegane są zasady GMP/GHP/GCP.

Stan techniczno-sanitarny zakładu nie budzi zastrzeżeń.

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

.....nie stwierdzono.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### Podstawa prawna :

1. Rozp. (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych ( Dz. Urz. WE L 139 z 30.04.2004r , z późn.zm.),
2. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz.U. z 2023r., poz. 1448 )

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – ZF/PK/BŻ/01/01/01

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt .....nie dotyczy..... 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, pouczone 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 .....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\*<sup>o</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....

.....

.....

.....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....nie wniesiono.....

6. Czas trwania kontroli: od.....9.30..... do .....11.40.....

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.

.....nie dotyczy.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

.....nie dotyczy.....

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

Został dopełniony obowiązek informacyjny zgodnie z art. 13,14 Rozporządzenia RODO.

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

✓ Sadowska  
mgr Lidia Sadowska  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

M. Kawiecha

D. Brzuska

(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....28.03.2024.....

otrzymałem (-am) w dniu .....28.03.2024.....

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

✓ Sadowska  
mgr Lidia Sadowska  
(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 Pułtusku 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

Państwowy Inspektorat Sanitarny  
 w Puławach  
 ul. 3 Maja 20  
 tel. 092 20 71 500 092 71 605

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
 Nr NHŻ.05.22..2024.83 z dnia 28.03.2024

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

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

**Stółwka Przedszkola Miejskiego Nr 4 z Oddziałami Integracyjnymi  
 ul. M. Konopnickiej 7, 06-100 Pułtusk**

**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>	<u>0</u>	<b>11</b>	<b>22</b>	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	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.	<u>0</u>	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	<u>0</u>	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	<u>0</u>	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	<u>0</u>	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<u>0</u>	<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.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	15	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0			
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	N			

**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 ..... Z DNIA .....

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

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

*Lidia Sadowska*  
mgr Lidia Sadowska

(podpis kontrolowanego)

Przedszkole Miejskie Nr 4  
z Oddziałami Integracyjnymi  
ul. Rafała Krajewskiego 3  
06-100 Pukacz

*M. Kamiecia Obzusło*

(podpis osoby kontrolującej)