



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr ..NHŻ.05.22..2024.82

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 260/2024..

Danuta Brzuska - starszy asystent -nr upoważnienia 03, upoważnienie jednorazowe 261/2024

(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. R. Krajewskiego 3, 06-100 Pułtusk**

(adres)

NIP .5681149928.....

TEL. 236922045..... FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru zakładów HŻN.409/1424/07 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 - 3 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 145 dzieci, stawka żywieniowa 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 (temp. +4,2°C) oraz w zamrażarce (temp. -20,1°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 (dowód dostawy WZ D00378/2024),
- mrożonek (ryby, mieszanki owocowe, mieszanki warzywne) – „Mors” s.c. Maków Mazowiecki, ul. Świerkowa 11,
- pieczywa – ZPH Ponichtera 07-210 Długosiodło, Białełoto-Kobyle 1A (dowód odstawy 23192/04/2024),
- jaj, świeżych warzyw i owoców – Hurtownia „Limonka”, ul. Warszawska 14, 06-100 Pułtusk (okazano dowód odstawy WZ/SO1/24/000985),
- art. nabiałowych – Hurt i Detal Art. Spożywczo-Rolne, Anna Siekierka, Wysokie Mazowieckie (okazano dowód dostawy WZ 11986/24)
- ziemniaków – Adam Tylicki, 09-310 Kuczbork, ul. Ogrodowa 2,
- art. spożywczych suchych – Hurtownia Sawa, 06-400 Ciechanów, ul. Śmiecińska 14.

Dostawy są realizowane samochodami dostawców .

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 jest serwowana 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 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 buzi 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 wydano.....

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>?)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

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

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

6. Czas trwania kontroli: od.....12.00..... do .....13.35.....

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

✓ Ladaoska  
.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

M. Kawieda  
D. Byzuskow  
.....  
(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

✓ Lidia Godowska  
.....  
(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 Pułtuskowi 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  
 24-102 50 75, fax 662 61 04

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
 Nr NHŻ.05.22..2024.82 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>**

**Stółka Przedszkola Miejskiego Nr 4 z Oddziałami Integracyjnymi  
 ul. R. Krajewskiego 3, 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 .....

*Sadowska*  
mgr Lidia Sadowska

(podpis kontrolowanego)

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

*M. Kawecka Olszewska*

(podpis osoby kontrolującej)