

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ/22/93/11

Komornice, dn. 05.12.11  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowy Stacji Sanitarnej Epidemiologicznej w Opochnie

Mariusz Majkuch - kier. SZK:PM, nr leg. nr 22  
Yach Ramiński - asyst. nr leg. nr 17  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2005 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Punkt wydawanie Paszportów przy Szkole  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
Podstawowy w Komornice  
(adres)

NIP 768-163-51-33 REGON 000231753 PESEL

TEL. 755 18 27 FAX E-MAIL

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225)

PPIS - HŻ - 4625/69/OP z dnia 17.11.2008

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

P. Ewa Bolańczyk - dyrektorka  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/ obiektu kontrolowanego:

P. Ewa Bolańczyk - dyrektorka  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: biuro, kontrola sanitarna

Andrzej ulony stan sanitarny obiektu

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

mi stacjonarno

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

1. Punkt wydawanie posiłków wydaje dziennie średnio 10 posiłków.

2. Posiłki składają się z przemyślanego i zdrowego menu.

3. Posiłki przygotowywane są przez kucharzy przy pomocy urządzeń w higienicznym.

4. Posiłki dowożone są w termozakładach. Stan sanitarny - białym, termozakład w dniu kontroli prawidłowy.

5. Punkt wydawanie posiłków wyposażony jest w punkt wodny z dwukierownym przepływem wody z białym osłonięciem.

6. W ramach systemu HACCP wykonano CCP przyjąć posiłki do punktu wydawania, przewidziany monitoring na bieżąco temperaturę posiłków, stan sanitarny prawidłowy.

7. Personalny wydający posiłki przewidziano alternatywny białym zdmuchiwane alternatywne.

8. Wydawanie posiłków w naczyniach jednorazowego użytku.

9. Czystość i porządek w dniu kontroli zachowany.

10. Dostatkowe ilości i.v. myjki rąk i dezynfekujący mydła w odpowiednim miejscu.

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

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

*nie stwierdzono*  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: .....

*2.FJ.PK/HŻ/01/01/03*

.....

### 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 grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....

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

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

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu  
kontrolowanego 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 / obiektu \*.  
Pan (i) wnosi /nie wnosi\* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....  
braku

6. Czas trwania kontroli: od..... 11<sup>00</sup>..... do ..... 12<sup>00</sup>.....

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:

*brak*  
.....  
.....  
.....  
.....

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

DYREKTOR SZKOŁY

*Edu*  
mgr *Edu* Bolarczyk

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

KIEROWNIK SEKCJI  
Nadzoru Higieny Żywności,  
Żywnienia i Przedmiotów Użytku

*Marzena Małcherak*  
mgr inż. higieny i epidemiologii

(podpis osoby kontrolującej)

SZKOŁA PODSTAWOWA  
" KRUSZEWCU  
26-300 Opoczno  
woj. łódzkie

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *05.12.11*

otrzymałem (-am) w dniu *05.12.11*

DYREKTOR SZKOŁY

*Edu*  
mgr *Edu* Bolarczyk

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustalenia stanu faktycznego.

#### Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego *Pan. Stawo* Inspektora Sanitarnego w *Opocznie* 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 właściwie