

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 4211 6103 74.80.105.2024 Milanówek, 06.11.24r.

(Miejscowość i data)

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

Grażyna Kabanowska - artystka - 74
Rafał Kapusta - ml. artysta - 80

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 338), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2023r. 775 ze 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 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 2018r. Prawo przedsiębiorców (t.j. 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, zmieniającym 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 uchylającym 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. szkółko podstankowe nr 2 w Milanówku iu Anieli
Zakład: Krajowa (Blok dyplomu)

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Kikmolda 20, 05-822 Milanówek

(adres)

NIP 5291082323 TEL 604557638 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja 2014/01/010 nr
4211/6103/1918/121 MS/52186 2 odc. 14.12.2012 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Beata Horzniczak - Dyrektor Placówki

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Beato Hormiaki - Dyrektor Placówki

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola warunków przebiegu
procesu leczenia

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr PI-611 nr 112N/HP/05/S/W

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

Kontrola przebiegu i obrotów ogólnych z wydaniem przez
PPIS-u Głównego Nacz. demograf. zaświadczającego nr
112N/6103/1718/12/MS/5286 zolw. 16.12.2022r.
W celu kontroli z wyizolowaniem kontroli 23.02.2022r.
w miejscu szpitalnym. Postaći sporządzona jest przez
chwilę na podłożu, postaći wydawana są w 5
następujących formach: 1 - 11²⁵ - 11⁴⁵, 2 -
11³⁵ - 12²⁰, 3 - 12²⁰ - 12³⁵, 4 - 12³⁵ - 12⁵⁵,
5 - 13²⁰ - 13³⁵. Uważano, podłoga na bieżący
tydzień oraz na poprzednie tygodnie (porównany
do normy 2624r.) - podłoga zainstalowana jest
miejscami w poszczególnych postaciach, są udokumentowane
na stronie internetowej szkoły oraz na stronie
biuletynu w placówce. Podłoga, warunki, warunki
energetyczne oraz warunki, warunki, warunki
i energochłonność, warunki w granicach od 201m z
do 1000m - 101m.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: załącznik nr 1
do protokołu (4 strony), aktura oseny załącznika

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 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/pouczone o konieczności dokonania samodzielnego wpisu w
elektronicznej książce kontroli^{*)} 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^{*)} uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

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

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

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

6. Czas trwania kontroli: od 9:20 do 12:10
 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)

DYREKTOR

Szkoły Podstawowej nr 2

im. Armii Krajowej w Milanówku

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Beata Woźniak

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 2

im. Armii Krajowej

05-822 Milanówek, ul. Literacka 20

tel. 758 34 85, tel./fax 758 32 06

NIP 529-10-82-323

(podpisy świadków)

mgr Rafał Kapusta

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 06.11.2024

otrzymałem (-am) w dniu 06.11.2024

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 2
DYREKTOR
 im. Armii Krajowej
 05-822 Milanówek, ul. Literacka 20
 tel. 758 34 85, tel./fax 758 32 06
 NIP 529-10-82-323
 (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 Grodzisku Mazowieckim 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 z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców

**Państwowy
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Grodzisku Mazowieckim**
ul. Żwirki i Wigury 10, 05-825 Grodzisk Mazowiecki
tel. 22 755 57 76, 22 755 59 51

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr HZN.6/03.74.80.105.2024 z dnia 06.10.2024

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z
ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Szkoła Podstawowa nr 2 w Mińsku im. Armii
Urojojej (błd żywno) ul. Litewskie 20, 05-822 Mińsk

**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)	Średni e (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	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	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	
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	
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	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem		16		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysoki e (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		16		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 49 pkt
<u>Ryzyko średnie</u>	<u>powyżej 15 do 49 pkt</u>
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
Szkoły Podstawowej nr 2
im. Armii Krajowej w Milanówku
Beata Wozniak
Beata Wozniak

(podpis kontrolowanego)

.....
.....
.....
Asystent
mgr inż. Emilia Zdanowska
Młodszy Asystent
mgr Rafał Kapusta

(podpis osoby kontrolującej)

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 2
im. Armii Krajowej
05-822 Milanówek, ul. Literacka 20
tel. 758 34 85, tel./fax 758 32 06
MIP 529-10-82-226

Milanówek, 06.11.24

(Miejscowość i data)

Załącznik nr do protokołu

H2N.6103. 74.80.105.2024 z dn. 06.11.24

(numer protokołu i data)

cd.

Przedstawione są raporty magazynowe dot.
zakupów, przygotowania posiłków sporządzanych
na potrzeby obiektu, które następnie wprowadzane
są do programu online, kalkulator kalorii,
programu bilansu węglowod. obliczone, kaloryczne
w sumie oraz rozkładu i przedstawienia na
porządne obliczenia. Charakterystyka
ma posztu - następujące nie w menu - osoby przy-
gotowujące posztu konytują z księżek, po-
rządunków dot. żywienia obiektu, miedzy innymi.
Posztu przygotowywane w celu se zgodne
z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu
Ministra Zdrowia z dn. 26.04.2016r. - nie
składano stosownych dokumentów sporządzonych,
do materiału przygotowywany jest olej, roślinny,
napoje zawierające nie więcej niż 10g cukru
w 250 ml, perła, ryby podawane jest 4 w
tygodniu, obiad zawierające perła, warzyw.
Posztu w charakterze jednorazowej informacyjnej
kierunkowanej pod hotelu stosowania testów
kulinarnych, zawierające składniki z różnych
grup produktów sporządzonych, obiad składający
zupy, II danie, kompot / herbaty / soku.
Niedzielną obiad zawierające dodatkowo owoc
lub inny odcinek. W bloku żywienia
obecną zatrudnioną są 3 osoby: Marianna
Borecka (intendant / pomoc kuchenna), Joanna
Gosińska (kucharka), Anna Holak (pomoc kuchenna).
Personel pomocny w czyszczeniu, przygotowywaniu obiadów

odnośnie, z zabezpieczeniem środków. Planowano
alternatywne kierunki do celów sanitarno-epidemiolo-
gicznych m.w. osób. Stan sanitarno-higieniczny
w obiekcie zadowolony. Remonty, naprawy, ulepszenia
wzrost, w dobrym stanie technicznym. Przy użyciu
stacji myjących do mycia rąk i obiekty sa-
nitarno-higieniczne myjące oraz ręczniki jedno-
miejscowe wydane na podajnikach. W obiekcie,
zgodnie z obowiązującym ustrójem p. Dyrektor
w 2024 r. zalecono m.in. zainstalować my-
jarkę. Do wszystkich punktów wodnych w obiekcie
zapewniono dostęp ciepłej i zimnej wody
biernej z wodociągu publicznego. Odbiorcę
ciśnienia do analizacji miejscowej. Zapewniono
dostawę wody pitnej na terenie placu.
W obiekcie przeprowadzono do prowadzonej
diagnostyki, badania i ułożono instalacje
OMP/OPR oraz system HACCP. Na podstawie pro-
wadzonej analizy zagrożeń wprowadzono
z punkty krytyczne: CIP1- mycie talerzy,
CIP2- Anagizowanie w zainstalowanych,
CIP3 - magazyningowanie w lodowcach. Odbiorcy
procedury dla monitorowania punktów kry-
tycznych, w tym: system HACCP, instalacja
odpływów, zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem,
mycie, dezynfekcja, utrzymywanie porządku,
czyszczenie i higiena w stołówce, mycie naczyń
stołowych, sztućców, postępowanie z odpadami.
skracającym do przygotowywania dań, postępowanie
z jajami skracającym do produkcji pasty.
Planowano mycie desek oraz obróbkę mięs
i dezynfekcję. Od 201 m. 1 do punktu str. 3

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 2
im. Armii Krajowej w Milanówku
Beata Woźniak

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 2
im. Armii Krajowej
05-822 Milanówek, ul. Literacka 20
tel. 758 34 85, tel./fax 758 32 06
NIP 529-10-82-323

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy osób kontrolujących)

mgr inż. Emilia Janowska
Asystent
mgr Rafał Kapusta
Młodszy Asystent

Milanszów 06.11.2024

(Miejscowość i data)

Załącznik nr ...1... do protokołu

HZN.6103.74.80.105.2024 z dn. 06.11.2024

(numer protokołu i data)

cd.

W dniu kontroli okazano dowody dostaw środków
spożywczych:

- Faktura nr 255/10/2024 z dnia 31.10.2024
wystawiona przez Wanywurszke Matyszczele Adam
Matyszele, ul. Ludna 38A, 05-822 Milanszów
(warzywa i owoce);

- Faktura VAT nr 002139/2024 z dnia 31.10.2024

~~Faktura~~ WZ nr 06170/2024 z dnia 28.10.2024

WZ nr 06164/2024 z dnia 28.10.2024

WZ nr 06126/2024 z dnia 27.10.2024

WZ nr 06113/2024 z dnia 28.10.2024

WZ nr 06062/2024 z dnia 24.10.2024

WZ nr 05997/2024 z dnia 22.10.2024

Wystawione przez Jaworski Mariusz "Brawo"

ul. Sienkiewicza 34A, 05-825 Grodzisk Maz.

(mrożonki, nabiał, prod. suche, ryby);

- Faktura VAT nr FS 2830/MAG/2024 z dnia 30.10.2024

WZ nr 4125/2024 z dnia 22.10.2024

WZ nr 4141/2024 z dnia 23.10.2024

WZ nr 4235/2024 z dnia 28.10.2024

wystawione przez Rotyński i Synowie sp. J.

ul. Wazimskowskie 29A, 05-822 Milanszów

(mięsa, drób);

- Rachunek nr R481 z dnia 21.10.2024 wystawiony

przez Ferme Drobiu Magdalena Kogut ul. Drobiwskie 19

Żółtów, 05-807 Podkane Lesne (jaja).

Ponadto okazano fakturę ze zbior. odpadów z dnia 31.10.2024

nr 5/8273/2024 wystawioną przez EKO-HETMAN sp. z o.o.

ul. Turystyczne 38, 05-830 Nadarzyn.

diarciu programu szkoleniowego zgodnie z listą
z 2024 r. przewidziano 6 szkoleń dot. zagadnień
z zakresu bezpieczeństwa żywności. Prowadzone
19. m. 14. następujące rejestry: karta jakości
edukacyjnej, aut. sporządzonych, protokoły ze szkoleń
praktycznych, karta kartochów nawiązań, rejestr
karty temperatury i dla każdego uczestnika
diagnostyki, dla każdego uczestnika, rejestr
karty występowania chorób i zakażeń,
karta danych i jej, karta kartochów skuteczności
diagnostyki systemu HACCP, rejestr monitorowania,
mycia, dezynfekcji, umycia i dezynfekcji
i zakażeń. Rejestry prowadzone są w formie
i systematycznie. Spośród sporządzonych przedmiotów
na w kierunku zgodności z zasadami segregacji
i zalecanymi producentów posiadają aktualne
sejmy, przydatności do spożycia i daty minimalnej
trwałości. W obrotach przedmiotów nie zawiera
patentów i wyrobów systemowych.

[Handwritten signature]

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 2
im. Armii Krajowej w Milanówku
[Signature]
Beata Wozniak

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 2
im. Armii Krajowej
05-822 Milanówek, ul. Literacka 20
tel. 758 34 85, tel./fax 758 32 06
NIP 529-10-82-323

[Signature]
Młodszy Asystent
mgr inż. Emilia Zdanowicz
Asystent
mgr Rafał Kąkol

(podpisy osób kontrolujących)