

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻN-03/20/24

Płock, 2.12.2024 r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego ~~Wojewódzkiego/~~
Powiatowego/~~Granicznego~~^{*)} Inspektora Sanitarnego w Płocku:

Marta Domaniewska – starszy asystent sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia, nr upoważnienia
do czynności kontrolnych 111/2024.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ust 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r.
o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024, poz. 416), w związku z art. 67 § 1
ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U.
z 2024, 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 13.12.2019 r. w sprawie procedury przeprowadzania
urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

~~Na podstawie art. 45 i art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców
(tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 236 ze zm.)^{**)} 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, 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:

Przedszkole „Tęczowe Groszki” w Zespole Placówek Oświatowych w Bodzanowie
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Wyszogrodzka 1A, 09-470 Bodzanów
(adres)

NIP 774-298-22-65 TEL. (24) 386-27-06 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzji zatwierdzającej nr 145/16 z dnia 14.06.2016 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

• Pani Katarzyna Krzeszewska – Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych w Bodzanowie
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Katarzyna Krzeszewska – Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych w Bodzanowie
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarno-higienicznego oraz dokumentacji.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr HŻN/WP/65/S.

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

W kontrolowanym przedszkolu prowadzona jest działalność polegająca na przygotowywaniu posiłków od surowca do gotowej potrawy i wydawaniu ich na naczyniach wielorazowego użytku. Przygotowywane posiłki dostarczane są również do zlokalizowanej w sąsiedztwie Szkoły Podstawowej im. kpr. Feliksa Ignacego Grabowskiego w Bodzanowie – w szczelnych termosach. Obie placówki należą do Zespołu Placówek Oświatowych w Bodzanowie. Stwierdzona podczas kontroli działalność prowadzona jest zgodnie z wydaną przez PPIS w Płocku decyzją zatwierdzającą.

W skład kontrolowanego bloku żywieniowego wchodzi: kuchnia, pomieszczenie pomocnicze (przy kuchni), pomieszczenie obróbki wstępnej, pomieszczenie z lodówkami i zamrażarką, magazyn produktów suchych, zmywalnia, pomieszczenie porządkowe, magazyn środków chemicznych i szatnia z toaletą dla personelu. Wymienione pomieszczenia są w dobrym stanie sanitarno-technicznym, podczas kontroli były utrzymane w czystości.

Zatrudnienie bloku żywieniowego stanowią 4 osoby – przedstawiono aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu.

W dniu kontroli nie stwierdzono w pomieszczeniach kuchennych artykułów spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia czy dat minimalnej trwałości. Produkty spożywcze magazynowane są z zachowaniem segregacji asortymentowej, w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem oraz we właściwych warunkach temperaturowych – zgodnych z zaleceniami producentów zawartymi na opakowaniach, tj.: +3 st. C i +4 st. C w lodówkach oraz -20 st. C w zamrażarce. Zapewniono identyfikację asortymentu spożywczego, który dostarczany jest od z jednej firmy – Firma „COBRA” Wojnarowski Andrzej, ul. Poniatowskiego 12, 09-470 Bodzanów.

Posiłki przygotowywane są dla 120 przedszkolaków w wieku 3-6 lat oraz dla 134 dzieci w szkole (obiady). Stawka żywieniowa wynosi 10,50 zł (przedszkole – 3 posiłki) oraz 7,50 zł (szkoła – tylko obiad). Podczas kontroli, w dniu 6.12.2024 r. dokonano oceny jadłospisu przygotowanego dla przedszkolaków na dni 18.11.2024 r. – 29.11.2024 r., pod kątem zgodności z wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań,

jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W wyniku oceny jadłospisu stwierdzono, że:

- do każdego z wydawanych dzieciom posiłków dodawane są porcje owoców i/lub warzyw, zapewniono ich zróżnicowanie;
- każdego dnia podawane są co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych;
- codziennie występuje co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych;
- każdego dnia podawana jest dzieciom co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz podwieczorku;
- w każdym tygodniu uwzględniono porcję ryby;
- w tygodniu podaje się maksymalnie 2 porcje potraw smażonych;
- do przygotowywania dań wykorzystywane są w przedszkolu różne metody obróbki cieplnej – gotowanie, pieczenie oraz smażenie;
- oprócz ziemniaków podawany są również zróżnicowane kasze (jęczmienna, gryczana, jagłana), ryż oraz makaron.

Do przygotowywania posiłków nie wykorzystuje się w przedszkolu koncentratów spożywczych – nie stwierdzono ich obecności w magazynie spożywczym ani na przedstawionej do wglądu fakturze. Jadłospis udostępniany jest dla rodziców na tablicy informacyjnej przy wejściu do przedszkola. Przy każdym posiłku wymienione są występujące w nim alergeny.

W trakcie kontroli oceniono funkcjonującą w obiekcie dokumentację Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP. Dokumentacja jest dostosowana do prowadzonej w bloku żywieniowym działalności – wyznaczone zostały 2 CCP: na etapie przyjęcia towaru (na bieżąco prowadzona jest *Karta przyjęcia towaru*) oraz na etapie magazynowania w urządzeniach chłodniczych (na bieżąco prowadzone *Karty kontroli temperatury urządzenia chłodniczego/zamrażarki* – dla każdego z urządzeń chłodniczych/mroźniczych). Oprócz rejestrów monitorujących wyznaczone CCP prowadzona jest m.in. *Karta dezynfekcji jaj*. Przedstawiono również aktualne sprawozdanie z mikrobiologicznego i fizykochemicznego badania wody nr Ł/0/08/2024/1920/FM/1 z 28.08.2024 r. – nie stwierdzono nieprawidłowości, zgodnie z ustaloną w ww. dokumentacji częstotliwością badanie przeprowadzane jest raz w roku.

Stan sanitarno-higieniczny został w dniu kontroli zachowany.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu (1), informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych (2).

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 oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt:

Dokonano wpisu do książki kontroli.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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: w dniu 2.12.2024 r.: 10:30 – 12:00, w dniu 6.12.2024 r.: 12:00 – 13:00.

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
Zespołu Placówek Oświatowych
w Bodzanowie
K. Krzeszewska
mgr Katarzyna Krzeszewska

**Zespół Placówek Oświatowych
w Bodzanowie**
ul. Wyszogrodzka 1, 09-470 Bodzanów
tel. 24 2607017, e-mail: spbodz@wp.pl
NIP 774-298-22-55 regon 140837813

STARSZY ASYSTENT

M. Domanińska
Maria Domanińska

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 2.12.2024 r. i 6.12.2024 r.
otrzymałem (-am) w dniu 6.12.2024 r.

**Zespół Placówek Oświatowych
w Bodzanowie**
ul. Wyszogrodzka 1, 09-470 Bodzanów
tel. 24 2607017, e-mail: spbodz@wp.pl
NIP 774-298-22-55 regon 140837643

DYREKTOR
Zespołu Placówek Oświatowych
w Bodzanowie
mgr Katarzyna Krzeszewska

.....
(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 Płocku 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻN-03/20/24 z dnia 2.12.2024 r.

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

Przedszkole „Tęczowe Groszki” w Zespole Placówek Oświatowych w Bodzanowie
ul. Wyszogrodzka 1A, 09-470 Bodzanów

**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)	Średnie (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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	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.	<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	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników)	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability)	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	

IV 1	Profil działalności – producenci – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	<u>16</u>	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		S		

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 HŻN-03/20/24 z dnia 2.12.2024 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

DYREKTOR
Zespołu Placówek Oświatowych
w Bodzanowie
mgr Katarzyna Krzeszewska

**Zespół Placówek Oświatowych
w Bodzanowie**
ul. Wyszogrodzka 1, 09-470 Bodzanów
tel. 24 2607017, e-mail: spbodz@wp.pl
NIP 774-298-22-55 regon 140837

STARSZY ASYSTENT
Maria Domaniewska

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

