

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr KZ/17/1861/M

Wole Zależne 2.10.2011

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Pamatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Opatowie

Mahne Zdzisław - asystent w/4 17

Matyjasz Mateusz - asystent w/4 23

(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 2006 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:

Szkoła Podstawowa

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

w Woli Zależnej

(adres)

NIP 768-16-35-181 REGON 00124823 PESEL

TEL. (44) 755-18-35 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)

PPSS-HŻ-4625/61/08

dn. 30.10.08

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

P. Edyta Katuszyńska - dyr. szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

(imię i nazwisko, stanowisko)

P. Edyta Katuszyńska - dyr. szkoły

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: sanitarne + ogólny stan

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie stosowano

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

1. Posiłki przygotowywane są przez stołówkę Gimnazjum w Wyżmierowie
2. Przygotowywane posiłki to 2x w tygodniu zupa, 2x w tygodniu drugie danie, 1x w tygodniu bułki, kebab
3. Posiłki dowożone w termosach, wyznaczonym środkiem transportu.
4. W dniu kontroli dostarczono 18 posiłków dla dzieci
5. Posiłki rozdawane na terenie szkoły jednoręczy użytku
6. W punkcie wydawania stew. chłodniczej oraz umywalki do mycia rąk
7. Dostępne dośc. ciepłej i zimnej wody bezprz. - woda podgrzewana w bojlerze elektrycznym
8. Zatrudniona 1 osoba, utrzymanie czystości poszczególnych stół
9. W ramach procedur HACCP wykonano punkt wyboru CCP - mycie i wydawanie posiłków dla dzieci
10. Punkt ten monitorowany - poszczególny rejestr dośc. brzośn. oraz poszczególny monitoring temperatury dostawczych posiłków - rejestr poszczególny nie bezprz.

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

Belh

nr 20

nr 20

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

5 20 20 01
2 PPK/HZ/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 grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....

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

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..... Borek.....

6. Czas trwania kontroli: od..... 10⁰⁰ do 11⁰⁰.....

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: *Bel*

SZKOŁA PODSTAWOWA (podać numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)
w Woli Załężnej

Wola Załężna 75, 26-300 Opoczno
NIP 7681635191, REG. 001248423

(podpis i pieczęć kontrolowanego)
tel. 44 755 18 35

(podpisy świadków)

mgr Edyta Kalużyńska
DYREKTOR SZKOŁY

ASYSTENT
Małgorzata Kiera
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *2. 11. 2011*

otrzymałem (-am) w dniu *2. 11. 2011*

SZKOŁA PODSTAWOWA
w Woli Załężnej

Wola Załężna 75, 26-300 Opoczno
NIP 7681635191, REG. 001248423

DYREKTOR SZKOŁY (podpis i pieczęć odbierającego protokół)
mgr Edyta Kalużyńska

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

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego *Panelskiego* Inspektora Sanitarnego w *OPOLNIE* 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

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
 INSPEKTOR SANITARNY**

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
 28-200 OPOCZNO
 Pl. Kościuszki 6

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 117/11/196/11 z dnia 2. 11. 11

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
 ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Szkola Podstawa w Holi Łąskiej

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	STAN TECHNICZNY			
1.	Decyzja PIS na prowadzenie działalności	X		
2.	Usytuowanie zakładu	X		
3.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
4.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
5.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
6.	Kanalizacja zakładu	X		
7.	Umywalki do mycia rąk	X		
8.	Ustępy	X		
9.	Systemy wentylacyjne	X		
10.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
11.	Szatnie dla pracowników	X		
12.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
13.	Podłogi	X		
14.	Ściany	X		
15.	Połączenia ścian i podłóg	X		
16.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
17.	Okna i inne otwory	X		
18.	Drzwi	X		
19.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	ND		
20.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	ND		
21.	Warunki do mycia żywności	ND		
22.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
23.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	ND		

26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
28.	Higiena osobista pracowników	X		
29.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
30.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
31.	Jakość surowców i składników	ND		
32.	Magazynowanie surowców i składników	ND		
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
34.	Obecność szkodników	X		
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
36.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	ND		
37.	Segregacja żywności	X		
38.	Rozmrażanie żywności	ND		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	ND		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
42.	Pakowanie żywności	X		
43.	Procesy technologiczne	ND		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	ND		
45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	ND		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	ND		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	ND		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	X		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	X		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
53.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	X		

54.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	X		
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	X		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	ND		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	ND		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	ND		
Liczba punktów		60	0	0
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt			60	
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)			0	
Ocena zakładu		zgodno		

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 12/11/190/11 Z DNIA 2.11.11.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

SZKOŁA PODSTAWOWA

w Woli Żałęznej

Wola Żałężna 75, 26-300 Opoczno

NIP 7031635191, REG. 001248423

(podpis osoby kontrolowanej)

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Edyta Kałużyńska

ASYSTENT
 mgr. Małgorzata Mizera
 (podpis osoby kontrolującej)