

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr NS/HZ/432/335/40/08

Jastrzębie Zdrój 11.02.08
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wodzisławie Śląskim

Terese Kamejnska - starszy asystent - 04/08
(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/HZ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Publiczne Przedszkole Nr 21, 44-335 Jastrzębie Zdrój
ul. Opolska 5
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
(adres)

NIP 633-20-27-788 REGON 272001075 PESEL 62052203381
TEL. 47142-39 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)

NS/HZ/432/1798/07 08.03.2007

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Marek Nizińska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Marek Nizińska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

bona
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Angielska kuchnia żywności

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE Nr 21
44-335 Jastrzębie Zdrój
ul. Opolska 5, tel. 471-42-39
REGON 272001075

mgr Katarzyna...

ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. zał. nr

ukarano Nie 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: do 30.08.2008

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

bez zaleceń doraźnych

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 * uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

?

5. Uwagi osoby kontrolującej zakładzie wydano decyzje terminowa zawiadomienie o wszczęciu postępowania odwoławczego, nadeszła na kontrolę usterek

6. Czas trwania kontroli: od 12⁰⁰ do 13³⁰

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.

?

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE Nr 21
44-335 Jastrzębie Zdrój
ul. Opolska 5, tel. 471-42-30
REGON 272001075

ZCA DYREKTORA
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA NR 21
Wojciech Adamczyk
mgr pedagogiczny Kasiarek

ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr Ns/HZ/432/335/40/08 z dnia 11.02.08

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Kuchnia Publiczne Przedskole Nr 21 ul. Opolska 5 Pashawice 01001

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	X		
20.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
21.	Warunki do mycia żywności	X		
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	X		
26.	Lód stykający się z żywnością	X		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	X		
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	X		
32.	Magazynowanie surowców i składników	X		
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	X		
37.	Segregacja żywności	X		
38.	Rozmrażanie żywności	X		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub mejadalnych	X		
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	X		
44.	Wyposażenie kontrolujące sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		

REGON 272001075

Urząd Sanitarny
Wodzisław Śląski

**ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM**