



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr F/NS/HZ/Pu/1058/132/08 z dnia 9.10.2008

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO  
 ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

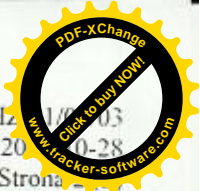
*Składowka Zesp. Szkół Opole Lubuskiego Nr 7  
 Gliniec w Gliniowskim 7*

**II. INFORMACJE SZCZEGÓLNE 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
<b>I.</b>	<b>STAN TECHNICZNY</b>			
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	
<b>II.</b>	<b>ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ</b>			
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		
<b>III.</b>	<b>PERSONEL ZAKŁADU</b>			
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	
<b>IV.</b>	<b>HIGIENA PRODUKCJI</b>			
31.	Jakość surowców i składników	X		
32.	Magazynowanie surowców i składników	X		
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
34.	<b>Obecność szkodników</b>	X		
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
36.	<b>Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się</b>	X		
37.	Segregacja żywności		X	
38.	Rozmrażanie żywności	X		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	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 kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		





45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	<b>DYSTRYBUCJA</b>			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	X		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	X		
VI.	<b>DOKUMENTACJA ZAKŁADU</b>			
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	X		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	X		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	X		
<b>Liczba punktów</b>		50	5	
<b>Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt</b>		55		
<b>W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)</b>		5		
<b>Ocena zakładu</b>		ZGODNA		

**Kryteria oceny:**

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

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI SANITARNEJ NR 1/NS/HZ/Pz/1658/432/08 Z DNIA 08.10.2008**

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

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

(podpis osoby kontrolowanej)

*[Signature]*  
 (podpis osoby kontrolującej)





Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 7/NS/HZ:PU/1658/432/08

Glinice 09.10.2008r.  
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Poliszkowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Glinicach ul. Bonoczo 4 - Helena Misková  
ul. Osysek nr. up. SSP/0131/38/08

(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:

Stożonka w Lespolu Szkoła Ogólnokształcąca Nr. 7  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
w Glinicach ul. Gieremskiego 7 Szkoła Podstawowa Nr. 25  
(adres)

NIP 631-22-48-888 REGON 276564289 PESEL -  
TEL. 032/2314201 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)

w ewidencji: PSSE G-ce od 1965r

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Dorota Jarczyńska - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Dorota Jarczyńska - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna zgodna  
z harmonogramem na rok 2008

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr kontrolny  
nr. PP/SIK/NS/27/HZ:PU





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

W/h ze zmianie zatrudnione 3 osoby personelu +  
 4 usennice. Przygotowuje się ok. 60 obiektów  
 dwuobrotowe. Wydawane obiektów od  
 11<sup>30</sup> do 13<sup>00</sup>

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

- od 1. biele decyzji: PIS
- od 10. osienienie nie zabezpieczono p/rozpryskiem szkieł
- od 11. Sztuki cieplniczo / szafa w łokym
- od 12. rozplanowanie promieni nie zabezpieczono  
 p/szczelnieniem i kryzonym
- od 21 - biele warunków do mycia i pro / w kuchni  
 wosny /
- od 23 - cieplniczo gospodarstwo odpadów
- od 29 - cieplniczo ~~o~~ obucie personelu
- od 30 - ks. zdrowia p. Terlektiej nieobrotowo
- od 37 - biele segregacji w urzędach  
 ciuodniwych.
- od 54 - biele opracowanego Systemu HACCP.





Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *aktura oceny stanu sanit. zech. zyczenia sbiornego*  
*m. 2F/PK/H/01/01/03 z dn. 9.10.08*

**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: *strona zobowiązała się do usunięcia pisemnego wyposzczenia dot. istniejących nieprawidłowości*

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. *dot. przepuszczenia*  
*dot. sanit. lustrki sanit. - porządowe*  
*ułożyć resztek nieczystości*

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:  
*nie wnoszą*





5. Uwagi osoby kontrolującej..... brak

6. Czas trwania kontroli: od 11<sup>00</sup> do 14<sup>30</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.

..... nie dat.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

..... brak

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

**DYREKTOR SZKOŁY**

Dorota Tarczyńska  
mgr Dorota Tarczyńska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

J. Quiskoi

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 09. 10. 2008

otrzymałem (-am) w dniu 09. 10. 2008

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

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 Pomocnego Inspektora Sanitarnego w Glince 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