



INSTYTUTOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
W GLIWICACH

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 7/NS/HZiPa/2733/432/09, dnia 21.09.2009

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

*Stołówka w terenie Zesp. Szkół Ogólnokształcących Nr. 7
w Gliwicach w Gierkowskiego 7*

II. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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 zagrożenie 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	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	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 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	ND		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
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	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		
Liczba punktów		54	3	
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt		57		
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)		5		
Ocena zakładu		DŁGADNA.		

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 7/NS/HZ/03/2733/432/09 Z DNIA 21.09.2009

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

ZESPÓŁ SZKÓŁ
 Ogólnokształcących Specjalnych Nr 7
 w Gilwicach
 44-108 Gilwice, ul. Gierymskiego 7
 Tel./Fax (0-32) 231-42-01
 NIP 631-22-48-888 Regon 147654289
 (podpis osoby kontrolowanej)

WICEDYREKTOR SZKOŁY

 mgr. Volantá Sabo

(podpis osoby kontrolującej)



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 7/NS/HŻ/PI/2733/432/09

Gliniec 27.09.2009

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gliniecu ul. Bonobro 4 - Helena Miśkowi
ul. osysek nr. up. SSP/0137/36/09

(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:

Stołówka na terenie Zespołu Szkół Ogólnokształcących Nr 7
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
w Gliniecu ul. Gierkowskiego 7
(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 PSSB G-lie od 1965 /decyzji - b106/

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Dorota Jorczyńska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Dorota Jorczyńska dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)
Jolanta Sabo V-ce dyrektor.
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna zgodnie z bakteriologiczną kontrolą na rok 2009

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr kontrolny nr. PP/5/K/NS/27/HŻ/PI.



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

W/w zwłoczenie zatrudnione 3 osoby. Przygotowuje się porcje obiadowe dla 70 osób. - porcje przygotowuje się od rana do górną potrawę - porcje 2-dniowe. Wydawanie obiadów od 11³⁰ do 13⁰⁰
Zamów użytkowy na portene budynku szkolnego

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

- zgodnie z roz. nr 2F/PK/HZ/01/01/03
- od 1- białe rękawiczki PIS na prowadzenie działalności
- od 10- osmieszenie powierzchni nieprzeznaczonych
- od 11- szatnie dla personelu użytkowe nieprzeznaczonych
- od 12- mycie nóża w kuchenii ułóżce
- od 22- części naczyń kuchennych - gwałtownie zniszczone
- od 54- system HACCP u trójce wdrożenia

W/w nieprawidłowości naruszają:

1. Rozp. (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29.08.2004 w sprawie hig. sr. spoż.
2. Ustawy z dn. 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171 poz. 1225)



.....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny stanu sanit. stanu higienic. obrotowego nr 2F/PK/H2/01/01/03 z dn. 21.09.2009r.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. nie dot.
 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 wyjeszczenia prysznicowego dot. usunięcia nieprawidłowości.

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

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 wnosz

.....



5. Uwagi osoby kontrolującej..... brak

6. Czas trwania kontroli: od 11⁰⁰ do 13⁰⁰

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 odf.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

brak

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

ZESPÓŁ SZKÓŁ
 Ogólnokształcących Specjalnych Nr 7
 w Gliwicach
 44-100 Gliwice, ul. Główna 7
 Tel/Fax (0-32) 257-4287
 (podpis i pieczęć kontrolowanego)

J. Sabo

J. Reich

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (~~ach~~)..... 21. 09. 2009

otrzymałem (~~am~~) w dniu 21. 09. 2009

WICEDYREKTOR SZKOŁY
J. Sabo
 mgr Jolanta Sabo

ZESPÓŁ SZKÓŁ
 Ogólnokształcących Specjalnych Nr 7
 w Gliwicach
 44-100 Gliwice, ul. Główna 7
 Tel/Fax (0-32) 257-4287
 (podpis i pieczęć odbierającego protokół)

J. Sabo

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 Państwowego Inspektora Sanitarnego w Gliwice 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