



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 474/12/NS/HŻŻiPU/11 z dnia 18.05.2011 r.

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Stołówka Zespołu Szkół Ogólnokształcących Nr 7 w Gliwicach, ul. Gierymskiego 7, 44-100 Gliwice

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	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	ND		
45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		

[Handwritten signatures and notes]



46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	XX		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	XX		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	ND		
51.	Wydawanie potraw	XX		
52.	Transport żywności	XX		
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	X		
Liczba punktów			59,5	
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt			59,5	
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu				ZGODNY

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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 474/12/NS/HŻŻiPU/11 Z DNIA 18.05.2011 r.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

(podpis osoby kontrolowanej)
 DZIEKOWSKI
 mgr Dorota Tarczyńska

(podpis osoby kontrolującej)
 [Signature]



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 474/12/NS/HŻŻiPU/11

Gliwice 18.05.2011 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w w Katowicach: Jolanę Śładki, st. asystenta, upoważ. nr ORP/0131/108/2010, Marcina Lewandowskiego, st. asystenta, upoważ. nr ORP/0131/78/2010

(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 z 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 Zespołu Szkół Ogólnokształcących Nr 7 w Gliwicach, ul. Gierymskiego 7, 44-100 Gliwice

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

.....
(adres)

NIP 631-22-48-888 REGON 276564289 PESEL

TEL. 322314201 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 z późn. zm.)

nie posiada

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Dorota Tarczyńska-dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Halina Terlecka-intendent

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: urzędowa kontrola żywności związana z dokonaniem oceny stanu sanitarnego zakładu.

[Handwritten signature]
Kancelaria



5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr nr PP/W/S/K/2/NS/HŻŻiPU

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

Żywnienie uczniów obejmuje przygotowanie obiadów od surowców do potrawy gotowej. Surowce dostarczane są pięć razy w tygodniu i wykorzystywane niezwłocznie. Środki transportu należą do firm zaopatrujących. Faktury zakupu przechowywane w dokumentacji. W magazynie podręcznym przechowuje się niewielkie ilości przypraw, cukru, kisielu w proszku, ryżu, warzyw konserwowanych, przecieru pomidorowego, itp., dla których nie określono wymagań temperaturowych. Wyroby wymagające chłodzenia przechowuje się w lodówce, potwierdzono prawidłowość odczytu temperatury, odnotowana w dokumentacji 4 st.C, odczytana w trakcie kontroli 5,4 st.C, przy granicznej 8 st. C. Jaja przechowuje się w wydzielonym pomieszczeniu, w którym dokonuje się ich dezynfekcji termicznej, bezpośrednio przed użyciem, w oparciu o instrukcję własną. Talerze, sztućce i kubki są myte i dezynfekowane po użyciu w zmywarko-wyparzarce, prześledzono sposób załadunku partii naczyń. Planowaniem jadłospisów w systemie dekadowym zajmuje się intendent, którego profil wykształcenia obejmuje powyższe zagadnienie, z uwzględnieniem propozycji potraw zawartych w publikacjach: „Żywnienie dzieci w szkole i przedszkolu”, „Obiady w szkole”, „Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw”. Rozdział posiłków odbywa się w kuchni, dokonywany jest przez wyznaczone osoby, porcje wydawane są przez okienko podawcze do pomieszczenia jadalni, z którego odbierane są brudne naczynia, drugim okienkiem, do części zmywalnianej, dalej myte w zmywarko-wyparzarce, przy zastosowaniu specjalistycznych środków, zapasu których nie przechowuje się w zakładzie. Pracownicy kuchni pracowali w odzieży roboczej. Stanowiska pracy są opisane. Sprzęt kuchenny przechowywany jest w szafkach i na regale. Punkty wodne z bieżącą wodą zimną i ciepłą, z dozownikami mydła i środków dezynfekcyjnych. Okna szczelne, z siatkami p/owadom. Ściany, sufity, podłogi w dobrym stanie technicznym, brak oznak zawilgocenia, pleśni. Zakład posiada procedury własne dotyczące sprawdzania dostaw, zachowania temperatur, pracy wykorzystywanych urządzeń. W trakcie kontroli nie stwierdzono odstępstw od przyjętych ustaleń. Zawarto umowy z firmą Remondis dotyczącą usuwania odpadów stałych, z Przedsiębiorstwem Wodociągów i Kanalizacji, dotyczącą zaopatrzenia w wodę pitną i odprowadzanie ścieków. Próbkę pokarmową przechowuje w wydzielonym miejscu w lodówce. W części komunikacyjnej kuchni znajdują się szafy ubraniowe, rozdział zachowany. W obecnym budynku placówka działa od 1965 r., nie było wymagane złożenie wniosku o zatwierdzenie.

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

Nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego – formularz ZF/PK/HŻ/01/01/03

[Handwritten signature]
[Handwritten text]



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: *nie dotyczy*

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: *wpisów dokonano, poinstruowano o obowiązku działania na rynku spożywczym na podstawie zatwierdzenia.*

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.....

nie wniesiono.....

6. Czas trwania kontroli: od godz.8.30 do godz. 12.30

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 dotyczy.....

.....

[Handwritten signature]
 Jencynski



Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

nie dokonano.....

(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)

ZESPÓŁ SZKÓŁ
 Ogólnokształcących Specjalnych Nr 7
 w Gliwicach

44-100 Gliwice, ul. Gierymskiego 7 (podpis osoby kontrolującej)
 Tel./Fax (0-32) 231-42-01

NIP: 631-22-48-888 Regon: 278564289

Maria S...

(podpisy świadków)

[Signature]

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 18.05.2011 r.....

otrzymałem (-am) w dniu 18.05.2011 r.

DYREKTOR SZKOŁY

Dorota Tarczyńska

mgr Dorota Tarczyńska

(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 Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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