

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA*

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEMISŁOWY
w GLIWICACH Strona 1 / 4

Data wpływu: 27-11-2019

Podpis: [Signature]

Nr. 2680/1207/NS/Hiz/PU/19

Gliniec, 26.11.2019
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego / Powiatowego / Granicznego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

Aleksandra Gantowt - Dobrodziej, mł. asystent, SSP/0131/77/19

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2013, poz. 59), w związku z art. 67 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018, poz. 2036 z późn. zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018, poz. 1232) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stołówka w Szkole Podstawowej w 7 im.

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Adama Mickiewicza 44-100 Gliniec ul. Parkowa 59

(adres)

NIP 631-267-20-14 Regon 367 338 223

TEL. 32 123 1107 114 FAX 231-07-14 E-MAIL scholareset@zsp11.gliniec.gliwice.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Boli decyzji Pis Gliniec

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Beata Oparyn - Dyrektor Zespołu

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Beata Oparyn - Dyrektor Zespołu

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola sanitarna
 zgodnie z harmonogramem na 2019r.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr siłkowy PPS/IK/32/18112018

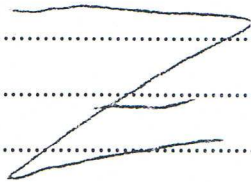
II. 1. Opis stanu faktycznego (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

zakład posiada działalność w zakresie produkcji i wydawanie posiłków przygotowywanych od kuchni do gotowej potrawy.

Posiłek przygotowywane są dla około 164 os.
 W menu pod 6 - 14 lat paku dzieci. Posiłki podchowane są do konsumpcji w zamkniętych wydodrutowanych kielichach jedzeniowych stojące na parowatych kielichach.

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

W stołówce zatrudnione są 3 osoby. Posiadają alternatywne akcesoria do celów sanitarnych - epidemicznych. Mięso dostarczane jest z firmy H. M. W. TOMASZ Węziki, ul. Tarasowa 1, 44-100 Galiwie, w fakturze VAT 10155/2019 z dnia 06.11.2019. Mięso dostarczane z firmy Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Jasi Joachim Pińskie ul. Koszyki 13, ul. - 500 Ustronie, nr faktury 8141/2019 z dnia 25.11.2019. Przeprowadzony monitoring temperatur w warunkach chłodniczych. Jednostki posiadają wykaz obrotów. Wykazano mięso (srota z segregacją) w odzie roboczej oraz osłona w pomieszczeniu kuchni. Wymagania zostały spełnione do chwili porannego namydlenia rąk, powieszonych powieszonych na ścianie (niezgodnie z przepisami) została wydeklarowana skutecznie, druciki od poręcznych zmywaczek zolizacji.



11.2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości
 PI I 1. białe szatnie dla pracowników stołówki.
 W jadalni znajdującej się daleko kuchni znajduje się cała stolica z szeregiem ławek.
 W podłodze pomiędzy ławkami znajduje się pojemnik na śmieci, który jest nieczysty i nie jest regularnie czyszczony.
 W jadalni znajdują się w poręczach plastikowych odpadki. Obdobnie w stołówce znajdują się w kuchenkach w kuchni nieczystości (rodzime nasady).

PII 2. Do magazynu produktów sadydnych dostaje z towarów przez kuchnię w stołówce i zamykane nieprzez stołówkę (rodzime nasady) gniecionie w opakowaniu stonowatym namoczenie - Uszczelnienie o temperaturze 20°C w zimnym (02.01.2015) 1252 z punktu 1. (rodzime nasady)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:
~~1. Załącznik nr 1~~ + nr 152/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2004, w sprawie higieny stołówki szkolnych.
 2. Załącznik nr 2 - zezwolenie na pobyt - ZF/PK/BZ/101101/01

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 _____ (po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 §1, §2, §3 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

[Handwritten signature]

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

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu 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*).

Pan (i) wnosi / nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

6. Czas trwania kontroli: od 1300 do 1430

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: str. 1. skreślono "szkazy", str. 3. skreślono "z dnia"

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

DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 11
w Gliwicach

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 11
44-100 Gliwice, ul. Tarnogórska 59
NIP: 631-267-20-14 REGON: 367338223
tel./fax 32/ 331 07 14

Beata Oparczyk

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 26-11-2019r.

otrzymałem (-am) w dniu 26. 11. 2019r.

DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 11
w Gliwicach
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach 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

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy „Prawo przedsiębiorców”.