

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr BŻ/2/23/13/26

Znak sprawy: -

Kutno, 17.03.2026r.

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kutnie:

Imię i nazwisko	Stanowisko służbowe	Numer upoważnienia
Dorian Pietruszka	młodszy asystent	21/26 i 296/2026

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ust 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r., poz. 416)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2025 r., poz. 1691)<sup>1)</sup>.

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 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późn. zm.<sup>2)</sup>.

~~Na podstawie art. 45 i art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2025 r., poz. 1480, z późn. zm.) oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.~~

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład:

Blok żywienia - Przedszkole Miejskie Nr 5 "Stokrotka", 99-300 Kutno, ul. Barcewicza 13

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu, adres)

NIP: 7751735533

TEL: 24 254 77 62

FAX: nie dotyczy

E-MAIL: nie dotyczy

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja - HŻ/4927/91/05

(nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

Pani Arleta Kacprzak- dyrektor przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

<sup>2)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

## 3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Katarzyna Zarzycka- intendent

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

nie dotyczy

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

## 4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Ocena stanu sanitarnego obiektu.

## 5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

L.p.	Wyposażenie	Opis
1	termometr elektroniczny	PN/36

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

Przedszkole zlokalizowane jest w budynku wolnostojącym, murowanym. Teren wokół utwardzony, ogrodzony, utrzymany czysto. Przedszkole czynne jest w godzinach 6<sup>30</sup>- 16<sup>30</sup>. Blok żywienia składa się z kuchni właściwej, pomieszczenia obróbki wstępnej, magazynu produktów suchych, magazynu warzyw, zmywalni, magazynu czystych naczyń, szatni i toalety dla personelu. Funkcjonalność i rozplanowanie pomieszczeń prawidłowe. Kuchnia właściwa wyposażona jest w kuchnię gazowo- elektryczną, taboret gazowy, patelnię elektryczną, stoły robocze, wyciąg mechaniczny, rozdrabniacz do warzyw, lodówkę Beco, lodówkę z zamrażarką Whirpol, zamrażarkę Whirpol, szafki kuchenne, stanowiska do mycia. Urządzenia chłodnicze sprawne i czyste. Temperatury zweryfikowano termometrem wzorcowanym PN/36. W zmywalni zainstalowana jest zmywarka z funkcją wyparzania Lozamet. Produkty przechowywane prawidłowo, zgodnie z zaleceniami producentów, zachowana segregacja. Nie stwierdzono produktów po terminie przydatności do spożycia/ dacie minimalnej trwałości oraz oznakowanych jako zawierające w swoim składzie GMO.

W obiekcie dostępna jest zimna woda z wodociągu miejskiego, gorąca woda z podgrzewacza gazowego. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej. Instalacja wodno- kanalizacyjna sprawna. Zapewnione są warunki do higienicznego mycia rąk i sprzętu, środki myjące i dezynfekujące, sprzęt do utrzymania czystości i porządku.

Odpady odbierane są przez firmę PreZero Service Centrum Sp. z o.o., ul. Łąkoszyńska 127 z Kutna, zgodnie z harmonogramem. Na odbiór odpadów pokonsumpcyjnych przedszkole ma podpisaną umowę z Przedsiębiorstwem Jasta Sp. z o.o. Spółka Komandytowa, Danielów 5, 97-360 Kamieńsk- ostatni dokument odbioru nr: 2403 z dnia 25.03.2026 r. Monitoring szkodników prowadzony jest we własnym zakresie. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów szkodników.

Prowadzona jest produkcja potraw od surowca do gotowej potrawy. Posiłki podawane są w naczyniach wielokrotnego użycia. Konsumpcja odbywa się w salach dydaktycznych, przy stolikach, nie ma wydzielonej stołówki. Dzienna stawka żywieniowa wynosi 15zł.

. Dzieci w wieku 3-6 lat podzielone są na 4 grupy. Obecnie do przedszkola uczęszcza 89 dzieci. Dzieci mogą korzystać z trzech posiłków. Ze śniadań korzysta 88 dzieci, z obiadów (zupa i drugie danie) 88 dzieci oraz 77 dzieci z podwieczorku.

Surowce do produkcji potraw dostarczane są na bieżąco przez stałych dostawców.

Mięso, wędliny i mrożonki: Delikatesy T.D.J. Ozdowscy, ul. Łąkoszyńska 68, 99-300 Kutno. - ost. faktura nr: FV/26/24/LA z dnia 17.02.2026 r.

Warzywa, owoce i jajka: sklep ogólnospożywczy „Warzywniak” Krzysztof Migala, Łeczycka 6, 99-300 Kutno- faktura zbiorcza nr: FS 63/2026 z dnia 26.03.2026

Nabiał: Handel Hurtowy Artykułami spożywczymi i przemysłowymi, Tomasz Lipski, ul. Bema 3, 99-300 Kutno- faktura zbiorcza za luty z dnia 27.02.2026 r. nr: 236/02/2026

Pieczyno: Piekarnia Krośniewice, ul. Sikorskiego 2, 99-340 Krośniewice- faktura zbiorcza za luty z dnia 26.03.2026 r. nr: 297/2026

Ryby: Hurtownia Sardines, ul. Chopina 6A, 99-300 Kutno.

Oceniono jadłospis za okres: 16.03- 27.03.2026 r. Jadłospis jest urozmaicony. Dania nie powtarzają się w ciągu 10 dni. Posiłki zawierają produkty będące źródłem pełnowartościowego białka, produkty zbożowe,

mleczne, owoce i warzywa. Obiad składa się z zupy i drugiego dania. Do obiadu podawany jest kompot, który w sezonie zimowym przygotowywany jest z mrożonych owoców. Jadłospisy zawierają produkty spożywcze pochodzące z różnych grup: pieczywo, kasze, makaron, ryż, płatki zbożowe, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, warzywa, owoce. Do smażenia używany jest olej rzepakowy. Do przygotowywania zup i innych potraw używane są naturalne składniki (wywary z warzyw i porcji rosółowych). Potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy w tygodniu, ryba 2 razy w tygodniu (w postaci pasty z makreli i pasty z dorsza na śniadania oraz ryby pieczonej i kotletów z dorsza na obiad). Do posiłków podawane są dodatki warzyw lub owoców. Dzieci otrzymują w ciągu dnia dwie porcje mleka lub produktów mlecznych. Między posiłkami dostępna jest woda mineralna niegazowana. Jadłospis jest dostępny na stronie internetowej przedszkola oraz wywieszony jest na drzwiach wejściowych. Podana jest informacja o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem PEiR (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. W bloku żywienia zatrudnione są 3 osoby (2 kucharki i intendent), pracują w odpowiedniej odzieży ochronnej. W przedszkolu, bezpośrednio z dziećmi pracuje 14 osób. Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Obiekt posiada opracowane i wdrożone instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Rejestry prowadzone są na bieżąco. W dniu kontroli czystość i porządek bieżący zachowane. Nie stwierdzono uchybień higieniczno-sanitarnych.

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

L.p.	Nazwa	Opis
1	Arkusz oceny	Wypełniono arkusz oceny

## III. Ustalenia pokontrolne

### 1. Mandaty karne

Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy zał. nr nie dotyczy ukarano nie dotyczy

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy w wysokości nie dotyczy zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie nie dotyczy

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nie dotyczy nr nie dotyczy

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

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

nie dotyczy

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

Dokonano wpisu do książki kontroli.

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) nie wnosi uwag i zastrzeżeń\* do stwierdzonego stanu faktycznego:

nie dotyczy

5. Uwagi osoby kontrolującej:

Osobę kontrolowaną zapoznano ustnie z klauzulą informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych zgodnie z RODO, która jest również dostępna na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kutnie pod adresem: [www.gov.pl/web/psse-kutno](http://www.gov.pl/web/psse-kutno) oraz biuletynie informacji publicznej.

6. Czas trwania kontroli: dnia 17.03.2026 w godzinach 11:00-12:30.

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 1 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

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Brak

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....  
(podpisy świadków)

.....  
MŁODSZY ASYSTENT.....  
PSSE w Kutnie

.....  
*Dorian Pietruszka*.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej dnia 17.03.2026

otrzymałem (-am) w dniu 19.03.2026

**GŁÓWNY KSIĘGOWY**

*Dorota Fąrtuniak*

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis 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 Kutnie 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:

\*) zaznaczyć właściwe

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH  
DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Blok żywienia - Przedszkole Miejskie Nr 5 "Stokrotka"  
99-300 Kutno, ul. Barcewicza 13

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA  
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0 - ✓	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0 - ✓	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 - ✓	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 - ✓	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 - ✓	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 - ✓	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 - ✓	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0 - ✓	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 - ✓	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 - ✓	3	15	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 - ✓	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 - ✓	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 - ✓	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 - ✓	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 - ✓	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 - ✓	4	8	
7	Znakowanie.	0 - ✓	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 - ✓	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0 - ✓	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		✓		

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie                      powyżej 49 pkt  
Ryzyko średnie                        powyżej 15 do 49 pkt  
Ryzyko niskie                         nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR nie dotyczy Z DNIA nie dotyczy

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak

MŁODSZY ASYSTENT  
PSSE w Kutnie

*Dorian Piętruska*

.....  
(podpis kontrolowanego)

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

**GŁÓWNY KSIĘGOWY**

*Dorota Fortuniak*