

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr: BŻ/4/22/31/23

Kutno, 29.03.2023r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/

Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Kutnie

Katarzyna Dzikowska- st. asystent, 16/23, up nr: 298/2023 .....

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt.3a i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 338)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67§1 oraz art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 2000, ost. zm. Dz.U. z 2022r. poz. 2185)<sup>1)</sup>.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałó(a)w i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/2017 GIS z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, ze zm. zarządzenie Nr 291/19 GIS z dnia 13.12.2019r.

Na podstawie art. 48 ust.11 pkt.1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 221<sup>1)</sup>\*\*) 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:

Przedszkole Miejskie Nr 5 „STOKROTKA”, ul. Barcewicza 13, 99-300 Kutno- Blok żywienia

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

ul. Barcewicza 13, 99-300 Kutno

.....  
(adres)

NIP .....775 173 55 33.....

TEL. ....24 254 77 62..... FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzji PPIS w Kutnie Nr HŻ/4927/91/05 z dnia 17.06.2005r., nr wpisu: 804/503/2007 .....

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

1) każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

2) każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające te procedure wraz z jego zmianami



2. Kierujący zakładem:

Pani Arleta Kacprzak- dyrektor przedszkola .....  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Arleta Kacprzak- dyrektor przedszkola .....  
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywoływano świadków czynności kontrolnych.....  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarnego .....

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr wzorcowany PN/51.....

## **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. 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/51. 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 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 dobierane 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: 28/03 z dnia 28.03.2023r. 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.



Przedszkole czynne jest w godzinach 6<sup>00</sup>- 16<sup>30</sup>. Dzieci w wieku 3-6 lat podzielone są na 4 grupy. Obecnie do przedszkola uczęszcza 92 dzieci. Dzieci mogą korzystać z trzech posiłków. Ze śniadań korzysta 88 dzieci, z obiadów (zupa i drugie danie) 92 dzieci oraz 81 dzieci z podwieczorku.

Surowce do produkcji potraw dostarczane są na bieżąco przez stałych dostawców. Mięso i wędliny: Delikatesy T.D.J. Ozdowscy, ul. Łąkoszyńska 68, 99-300 Kutno.- ost. faktura nr: FV/22/23 z dnia 24.03.2023r. (monitoring zgodnie z pismem PWIS.NSHŻ.9011.3.62.2016.TW). Warzywa, owoce i jajka: hurtownia Owoce Warzywa Hurt-Detal Export-Import, Joanna Kaźmierczak, Leszczynek 2/C, 99-300 Kutno- ost. faktura nr: F/001539/23 z dnia 24.03.2023r. (monitoring zgodnie z pismem PWIS.NSHŻ.9011.3.39.2017.TW.MG). Mrożonki: Hurtownia „Śnieżka” Halina Gruglak, Stefan Gruglak S.C., Krasieńskiego 56, 99-300 Kutno- faktura nr: 98/MG/03/2023 z dnia 28.03.2023r. Nabiał: Handel Hurtowy Artykułami spożywczymi i przemysłowymi, Tomasz Lipski, ul. Bema 3, 99-300 Kutno- faktura zbiorcza z dnia 28.03.2023r. nr:V/TL00441/23. Pieczywo: Piekarnia Krystyna Podlewska, ul. Kasztanowa 7, 99-300 Kutno- faktura zbiorcza z dnia 28.03.2023r. nr: 207/23. Ryby: Hurtownia Sardines, Elżbieta Janczewska, ul. Chopina 6A, 99-300 Kutno.

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. 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 i smażonej). Do posiłków podawane są dodatki warzyw lub owoców. Między posiłkami dzieci otrzymują wodę mineralną niegazowaną. Jadłospis jest dostępny, wywieszony jest na drzwiach wejściowych. Podana jest informacja o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem PEiR (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. W bloku żywienia zatrudnione są 3 osoby (2 kucharki i intendent). Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno- epidemiologicznych, pracują w odpowiedniej odzieży ochronnej.

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 nieprawidłowości .....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu ZF/PK/BŻ/01/01/01 z dnia 29.03.2023r. ....



### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr.....  
ukarano ..... nie karano.....  
(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.....  
(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 ustalano terminów.....

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

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: od.....10:00..... do .....11:30.....

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....Bez poprawek.....

STARSZY ASYSTENT  
PSSE.wKutnie

mgr inż. Katarzyna Dzikowska

(podpis osoby kontrolującej)

PRZEDSZKOLE MIEJSKIE NR 5  
„STOKROTKA”  
99-300 Kutno, ul. Barcewicza 13  
tel./fax 24 254-77-62  
VIP 775-17-35-533, REGON 610169994

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

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....29.03.2023r. ....

otrzymałem (-am) w dniu .....30.03.2023r. ....

Z up. DYREKTORA

WICEDYREKTOR

Przedszkola Miejskiego Nr 5  
„Stokrotka” w Kutnie

mgr Grażyna Kazmierka  
(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:

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

\*) zaznaczyć właściwe

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





III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0/0	25/0	50/0	
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	
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	
5	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	ND
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		S(16)		

**KRYTERIA OCENY:**

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

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR BŻ/4/22/31/23 Z DNIA 29.03.2023r. ....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Bez uwag .....

Z up. DYREKTORA

WICE DYREKTOR  
 przedszkola Miejskiego Nr 5  
 „Stokrotka” w Kutnie  
 mgr Grażyna Kazmierska  
 (podpis kontrolowanego)

PRZEDSZKOLE MIEJSKIE NR 5  
 „STOKROTKA”  
 99-300 Kutno, ul. Barcewicza 13  
 tel./fax 24 254-77-62  
 NIP 775-17-35-533. REGON 610169994

STARSZY ASYSTENT  
 PSSE w Kutnie  
 mgr inż. Katarzyna Dzikowska  
 (podpis osoby kontrolującej)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr: BŻ/4/22/31/23 z dnia 29.03.2023r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Przedszkole Miejskie Nr 5 „Stokrotka”, ul. Barcewicza 13, 99-300 Kutno- blok żywienia

**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>0/0</b>	<b>9/0</b>	<b>18/0</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>0/0</b>	<b>16/0</b>	<b>32/0</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	

<sup>1)</sup> zazn