

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr: BŻ/4/22/17/24

Kutno, 15.03.2024r.

(Miejscowość i data)

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

Katarzyna Dzikowska- st. asystent, 16/24, up nr: 220/2024 .....

(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 (Dz. U. z 2023r. poz. 338, ost. zm. Dz.U. z 2023r. poz. 1688)<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 (Dz. U. z 2023r. poz. 775, ost. zm. Dz.U. z 2023r. poz. 803)<sup>1)</sup>.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów(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 (Dz. U. z 2024r. poz. 236<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 tę procedurę 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 przywołano 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: 12103 z dnia 12.03.2024r. 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 91 dzieci, z obiadów (zupa i drugie danie) 92 dzieci oraz 79 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/24/19/LA z dnia 08.03.2024r. (monitoring zgodnie z pismem PWIS.NSHŻ.9011.3.62.2016.TW). Warzywa, owoce i jajka: sklep ogólnospożywczy „Warzywniak” Krzysztof Migala, Łęczycka 6, 99-300 Kutno- ost. faktura nr: FS 28/2024 z dnia 07.03.2024r. (monitoring zgodnie z pismem PWIS.NSHŻ.9011.3.39.2017.TW.MG). Nabiał: Handel Hurtowy Artykułami spożywczymi i przemysłowymi, Tomasz Lipski, ul. Bema 3, 99-300 Kutno- faktura zbiorcza za miesiąc luty 2024r. z dnia 28.02.2024r. nr: V/0248/TL/24. Pieczywo: Piekarnia Krystyna Podlewska, ul. Kasztanowa 7, 99-300 Kutno- faktura zbiorcza za miesiąc luty 2024r. z dnia 29.02.2024r. nr: 190/24. Ryby: Hurtownia Sardines, Elżbieta Janczewska, ul. Chopina 6A, 99-300 Kutno.

Oceniono jadłospis za okres: 04.03.2024r.- 15.03.2024r. 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 z 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 na śniadanie oraz pulpetów w sosie i kotletów z dorsza). Do posiłków podawane są dodatki warzyw lub owoców. Między posiłkami dzieci otrzymują wodę mineralną niegazowaną. Jadłospis jest dostępny na stronie internetowej przedszkola oraz jest 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 15.03.2024r. ....

### 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.....

.....

.....

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

DYREKTOR  
Przedszkola Miejskiego Nr 5  
„Stokrotka” w Kutnie  
mgr Arieta Kacprzak

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

.....  
( podpisy świadków )

STARSZY ASYSTENT  
PSSE wKutnie

.....  
mgr inż. Katarzyna Dzikowska

.....  
( podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....15.03.2024r. ....

otrzymałem (-am) w dniu .....18.03.2024r. ....

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

DYREKTOR  
Przedszkola Miejskiego Nr 5  
„Stokrotka” w Kutnie  
mgr Arieta Kacprzak

.....  
(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” .

STARSZY ASYSTENT

[Redacted signature]

(podpis osoby kontrolującej)

DYREKTOR

[Redacted signature]

(data, podpis i adres osoby kontrolowanej)

(podpis i adres)

17. Fotokopie odbioru protokołu

Protokołu kontroli prowadzonej w dniu (s-cp) ..... 12.03.2024r.

otrzymane (s-m) w dniu ..... 18.03.2024r.

DYREKTOR

[Redacted signature]

Wydział Inspekcji Państwowej  
Sanitarnej i Higieny  
ul. Świerkowa 13  
05-204 Kąkolno, pow. Białobrzegi  
tel. 26 284 73 83  
nr 79 11 25 02 18 02 18 02 18 02

(data, podpis i adres osoby odbierającej protokoły)

Wszelkie osoby upoważnione w tym zakresie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustalenia stanu faktycznego.

Wzajemnie kontrolni dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.  
Niniejszy protokół nie może być odczytany przez Państwowego Inspektora Sanitarnego w Kąkolnie powiatowej inspekcji jak tylko w całości.

Protokół sporządzono pod rygorem karnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zawieszono na  
zawieszono. Wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu wiążącego państwowego inspektora sanitarnego;

(data, podpis i adres kontrolującego / organizującego / prowadzącego technologicznie / innymi)

Wszelkie zastrzeżenia należy zgłaszać do Państwowego Inspektora Sanitarnego w Kąkolnie powiatowej inspekcji jak tylko w całości.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr: BŻ/4/22/17/24 z dnia 15.03.2024r.

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> zaznaczyć właściwie

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	
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	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/4/22/17/24 Z DNIA 15.03.2024r. ....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Bez uwag .....

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

**DYREKTOR**  
 Przedszkola Miejskiego Nr 5  
 "Stokrotka" w Kutnie  
 mgr Arleta Kacprzak

**STARSZY ASYSTENT**  
 PSSF w Kutnie  
 mgr inż. Katarzyna Dzikowska

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)