

*Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego*

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.1.1011.2024

Ustronie Morskie, dnia 13.09.2024 r.

*(Miejscowość i data)*

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu

Anna Ciesińska – kierownik w Sekcji HŻŻiPU w Kołobrzegu, nr up. 057-26/24

Alicja Stachowska – starszy asystent w Sekcji HŻŻiPU w Kołobrzegu, nr up. 057-33/24

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024r., poz. 416)<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. 2024r., poz. 572)<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 291/19<sup>2)</sup> Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. 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 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:

**Pion żywienia w Przedszkolu w Ustroniu Morskim przy ul. Wojska Polskiego 8A**

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

NIP 671-141-33-72

TEL. 94-35-15-104

FAX

E-MAIL: przedszkole@ustronie-morskie.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja Nr 24/HŻ/Z/13 z dnia 08.03.2013 r.

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem: Hanna Caban - dyrektor

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu: Sylwia Glińska – z-ca dyrektora

*(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.



4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola sanitarna związana ze sprawdzeniem przestrzegania przepisów dotyczących żywienia zbiorowego, rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, oraz ustawy z dnia 09.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr.

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

1. Zakład prowadzi działalność w zakresie przygotowania i konsumpcji posiłków od surowca do gotowej potrawy dla dzieci przedszkolnych.
2. W obiekcie przygotowywane są posiłki dla dzieci przedszkolnych, tj. śniadanie, obiad – dwudaniowy i podwieczorek. Godziny podawania posiłków: śniadanie 8:00-9:00, obiad 11:30-13:00 i podwieczorek 13:30-14:15. Konsumpcja posiłków odbywa się na sali sąsiadującej z pomieszczeniem pionu żywienia, na stołówce. Posiłki serwowane do stolika. W dniu kontroli liczba żywionych dzieci wynosi 84 oraz 8 pracowników.
3. Liczba personelu: 3 osoby pracujące w styczności z żywnością tj. 3 kucharki oraz 1 intendent oraz 20 nauczycieli oraz pomocy nauczycieli. Pracownicy pionu żywienia posiadają kompletną odzież ochronną, utrzymaną w czystości.
4. Sprawdzono stan techniczno - sanitarny pomieszczeń: kuchni, przygotowalni wstępnej warzyw i jaj, zmywalni naczyń stołowych urządzeń, pomieszczeń magazynowych (artykułów sypkich, z urządzeniami chłodniczymi i zamrażalniczymi, warzyw), boks na środki czystości i sprzęt porządkowy, szatnia i toaleta dla pracowników oraz jego wyposażenia – w czasie kontroli zachowany.
5. W obiekcie zapewniono szafki dla personelu z zachowanym rozdziałem na odzież roboczą i osobistą.
6. Przy umywalkach do mycia rąk zapewniono środki do higienicznego mycia, dezynfekcji i suszenia rąk- mydło w płynie antybakteryjne i ręczniki jednorazowego użytku.
7. W obiekcie przestrzegane są przepisy ustawy z dnia 09.11.1995r.o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.
8. W przedszkolu na tablicy ogłoszeń znajduje się informacja dotycząca alergenów i substancji powodujących reakcję nietolerancji w przygotowywanych potrawach, umieszczona bezpośrednio na jadalospisie.
9. W zakładzie odkładane są próbki pokarmowe posiłków w wydzielonym urządzeniu chłodniczym – zgodnie z procedurą pobierania próbek, ujętą w księdze HACCP.
10. Sprawdzono terminy przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości – nieprawidłowości nie stwierdzono.
11. Warunki przechowywania żywności, w tym wymagające zachowania łańcucha chłodniczego – prawidłowe. Temperatury w urządzeniach chłodniczych/zamrażalniczych zgodne z przyjętymi wartościami w dokumentacji systemowej oraz z deklaracją producenta umieszczoną na opakowaniach produktów. W urządzeniach chłodniczych/zamrażalniczych segregacja asortymentowa zachowana.
12. Sprawdzono i oceniono funkcjonowanie opracowanych procedur systemu HACCP. Od ostatniej kontroli nie przeprowadzono weryfikacji systemu HACCP. Według przedstawionej dokumentacji w obiekcie wyznaczone są 3 CCP: CCP 1 na etapie przyjęcia towaru, CCP 2 na etapie przechowywania oraz CCP 3 na etapie mycia i dezynfekcji jaj. Prowadzone są na bieżąco zapisy na kartach kontroli z przyjęcia towaru, monitoringu czystości, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, pomiaru temperatur



w urządzeniach chłodniczych/zamrażalniczych, zapisy z mycia i dezynfekcji jaj. Nieprawidłowości nie stwierdzono, działań naprawczych nie podejmowano. Ponadto w instrukcji zaopatrzenia obiektu w wodę określono częstotliwość badania wody – 1 raz na rok.

13. W zakresie zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami:
  - a) Monitoring prowadzony jest przez Zakład DDD Tadeusz Skutecki, ostatnia inspekcja zakładu odbyła się 02.09.24r., protokół DDD Nr 9/09/2024 – nieprawidłowości nie stwierdzono, działań nie podejmowano.
  - b) W czasie kontroli obecności szkodników i ich pozostałości nie stwierdzono.
  - c) Zakład odpowiednio zabezpieczony przed szkodnikami.
14. Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez Eco – Serwis Roman Elminowski, Plac Zjednoczenia 4, 72-320 Trzebiatów. Przedłożono do wglądu fakturę Vat Nr FVS/280/08/2024 z dnia 30.08.2024r.
15. Opady komunalne (informacja o wysokości opłat) z Urzędu Gminy Ustronie Morskie z dnia 07.02.2024r.
16. Przeanalizowano jadłospisy od dnia 02.09.24 r. do dnia 13.09.24 r. Posiłki objętościowo dostosowane są do potrzeb żywieniowych, uwzględniają sezonowość produktów oraz przygotowywane są z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw, tj.: gotowanie, smażenie, pieczenie i duszenie. Dania, pod względem sensorycznym (tj. konsystencja, kolorystyka), były w przeważającej części atrakcyjne.
17. Pod względem wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach stwierdzono prawidłowe przestrzeganie obowiązujących przepisów, tj.:
  - a) całodzienne jadłospisy zawierają produkty spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych (m.in. produkty zbożowe, warzywa, owoce, produkty mleczne, mięso, ryby, jaja),
  - b) zupy, sosy oraz potrawy przygotowywane są z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych,
  - c) do obiadów podawane są surówki,
  - d) potrawy smażone podawane są nie częściej niż 2 razy w tygodniu,
  - e) serwowane napoje zawierają do 10g cukru w 250 ml,
  - f) każdego dnia podawane są: co najmniej 2 porcje mleka lub przetworów mlecznych; co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych; warzywa lub owoce w każdym posiłku; co najmniej w 2 posiłkach porcja warzyw; co najmniej 1 porcja owoców; co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w każdym głównym posiłku,
  - g) przynajmniej raz w tygodniu serwowana jest ryba.
18. Przedstawiono do wglądu:
  - a) Sprawozdanie z badania wody Nr 18/08/2024/NLW z dnia 08.08.2024 r. – woda odpowiada wymaganym sanitarnym.
  - b) 24 aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych.
19. Sprawdzono źródło pochodzenia surowców użytych do produkcji:
  - a. ryby – Imperial Kołobrzeg Sp. z o.o., ul. Albatrosa 11 w Kołobrzegu, faktura Vat nr 21838/KSK/2024 z dnia 27.08.2024 r.,
  - b. mrożonki – ALLFOOD Sp. z o.o., ul BOWID 9K w Koszalinie, faktura Vat nr 2343/KO/323/2024 z dnia 12.08.2024r.,



- c. nabiał – AKA Sp. z o.o., ul. Szczecińska 80, 75-125 Koszalin, nr faktury FV/500/11/403/24 z dnia 29.08.2024 r.
- d. owoce i warzywa – Hurtownia Karotka, ul. Jasna 25, 78-100 Kołobrzeg, faktura nr F05597/2024 z dnia 30.08.2024 r.
- e. wędliny i mięso – Hurtownia Wielobranżowa Rojan, Ząbrowo 30, 78-120 Gościno, faktura VAT nr 10720/MG/2024 z dnia 06.09.2024 r.

*Informacja dotycząca przetwarzania i ochrony danych osobowych dostępna jest pod adresem <https://www.gov.pl/web/psse-kołobrzeg> w zakładce „Klauzula informacyjna” oraz w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kołobrzegu ul. Waryńskiego 8, 78-100 Kołobrzeg tel. 94-35-235-54.*

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

Podczas czynności kontrolnych nieprawidłowości nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. ----- zał. nr -----

Ukarano -----

*(imię, nazwisko, stanowisko)*

grzywną w drodze mandatu karnego ----- w wysokości -----

*(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 pouczono 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: nie dotyczy

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: nie  
wniesiono uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak

6. Czas trwania kontroli: od 10:30 do 12:00

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2-ch jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

nie odmówiono podpisania protokołu

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

*Sylvia Cinińska*  
.....  
( imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego )  
.....

.....  
( podpisy świadków )

KIEROWNIK  
powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej  
miej. nrz. N/A Ciesielska  
mgr inż. Anna Ciesielska  
mgr inż. Alicja Ciesielska  
STARSZY ASYSTENT  
mgr inż. Alicja Ciesielska

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 13.09.2024 r. otrzymałem w dniu 13.09.2024 r.

PRZEDSZKOLE W USTRONIU MORSKIM  
ul. Wojska Polskiego 8 a  
78-111 Ustronie Morskie  
tel. /fax 94 35 15 104  
NIP 671-14-13-372 REGON 330496675

*Sylvia Cinińska*  
.....  
( 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 Kołobrzegu 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 prawa przedsiębiorców