

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej, interwencyjnej)\*

Nr ONS - HZ - 2696/09

Cieszyn 09.12.2009.

(Miejscowość i data)

Uprzedzona kontrola zgodności ugotowania i  
(rodzaj kontroli, zakres itp.)  
zakresie spełnienia wymagań temperatur podana  
nych posiłków

Przeprowadzonej przez upoważnionego pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno -

Epidemiologicznej w Cieszkynie

Anna Ścis - Jankina starszy technik up. PPIS/0131/29/09

Maria Skaronek młodszy asystent up. PPIS/0131/28/09

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

Kontrolę przeprowadzono na podst. art 4 i art 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r.  
o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67  
§ 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HZ/01.

### I. Zakład / obiekt kontrolowany

1. Szkoła Szkolna - Gimnazjum nr 1 w Cieszynie

ul. Michajdy 1 - Gmina 43-400 Cieszyn  
(pełna nazwa, adres)

2. Dyrektor Gimnazjum nr 1 mgr Dariusz Nierwiec

(kierujący zakładem / obiektem kontrolowanym - imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedmiotowa działalność produkcyjna i zabawy

produkcji potraw od surowca do gotowej potrawy  
(informacje dodatkowe o zakładzie / obiekcie kontrolowanym)  
konserwacja i więcej i naczyniach wielokrotnego użytku

4. p. Szczepanek Emilia - intendent

(przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego, uczestniczący podczas kontroli - imię i nazwisko, stanowisko)

5. p. Strzałkowska Stefania - kucharka

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

## II. Przeprowadzenie kontroli

### 1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości\*.

pkc1. A stołówce szkolnej w pracy gotowania jest 420 dań do  
dziennie, sporządzanych na jadłospisie szkolnej w godzinach  
określonych u zał. nr 1 do protokołu.

pkc2. W dniu kontroli o godz 12<sup>00</sup> dokonano pomiaru temperatur  
wydawanymi potrawą zał. nr 2 do protokołu (jadłospis),  
ustalono - zupa pysikowa przeurozona na jadłospis w hydrielo-  
nych wiadomościach, - temp. +76,6°C - wydawanie przez personel  
kuchni (należać do każdego ucznia indywidualnie,  
II danie kompot - wydawane są dla ucznia a diondu  
podaszczym bezpośrednio z kuchni młodzież. Stwierdzono:  
- kofet mielony - temp. wewnątrz misy +63,4°C / partia  
przetrzywana u pojemnika ze stali nierdzewnej - nie ugot-  
podaszczym bezpośrednio z kuchni młodzież. Stwierdzono:  
- ziemniaki - temp. +67°C (gotowane oddzielnie dla  
każdego wydawania (bezpośrednio z naczyń kuchennego  
- buraczki - temp. +10°C (wydawane z hydrielowego pojemnik  
- kompot - temp. +40°C (wydawany bezpośrednio z naczyń  
kuchennego)

pkc3. Stan sanitarno-porządkowy jadłospis, naczyń  
wydawania, stan higieny osobistej personelu bez zastrzeżeń

### 2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr kuchenny PP/21/5/6/HZ

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

Me Ularo

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości.....zł  
(nr mandatu karnego)

w oparciu o .....  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego

z dnia..... nr .....

2. Załączone dokumenty.....

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień\*

4. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu kontrolowanego\*.  
Pan (i) wnosi /nie wnosi\* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

6. Czas trwania kontroli: od 11<sup>45</sup> do 13<sup>15</sup>

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

nie odwołano

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

nie dokonano

**GIMNAZJUM NR 1**

43-400 CIESZYN

ul. Michejdy 1 Tel. 852-25-00

IDENTYFIKATOR 072278140

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Emilia Szulc

Stefania Strużkowska

(podpisy świadków)

(podpisy osób kontrolujących)

**POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 09. 12. 2008 r. otrzymałem (-am) w dniu 09. 12. 2008 r.

**GIMNAZJUM NR 1**

43-400 CIESZYN

ul. Michejdy 1 Tel. 852-25-00

IDENTYFIKATOR 072278140

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu / obiektu. Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Inspektora Sanitarnego w Cieszynie 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)

\* - właściwe zaznaczyć