

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej, interwencyjnej)*

Nr ONSH22/391/08

Cieszyn 25.02.08
(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna w zakresie
(rodzaj kontroli, zakres itp.)
cały system w szkole.

Przeprowadzonej przez upoważnionego pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-
Epidemiologicznej w Cieszynie

Teresa Kopyce, mł. adm., nr up. PMS/0131/5/s/08
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podst. art. 4 i 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/HŻ/01.

I. Zakład / obiekt kontrolowany

1. Gimnazjum nr 3 Cieszyn
(pełna nazwa, adres)

ul. Wojciecha Polskiego 1
2. p. Danuta Labaj - dyrektorka
(kierujący zakładem / obiektem kontrolowanym - imię i nazwisko, stanowisko)

3. Zakład systemu obionowego rawniżdy
(informacje dodatkowe o zakładzie / obiekcie kontrolowanym)
prowadzi działalność od murawie do gotowej
potrawy

4. p. Danuta Labaj - dyrektorka
(przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego, uczestniczący podczas kontroli - imię i nazwisko, stanowisko)

5. p. Felicie Szarowska - intendent
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*.

1. Wymykanie pomieszczenia biokuchni żywienia 15 dni w kontrolni. Niesymulowane empty, na stanie środki myjące - dezynfekujące - ANO, ludziki, itp.
2. Liczba pracowników - 2 osoby i 1 intendent, dokumentacje zdrowotne personelu do celów sanitarno-epidemiologicznych - aktualne.
3. Kontrolacja GMP, B.M.P. i system HACCP opracowany i wdrożony prawidłowo, prowadzone zapisy dobowe towaru, monitoring temperatur w magazynach chłodniczych, dezynfekcja jaj, prace porządkowe, szkolenie pracowników, monitoring limitów produktu CCP - obrotowe termiczne mierniki.
4. Liczba osób żywnościowych - 114, II grupa wiekowa od 13-15 lat. Sprawdzane jadalospisy od 9.02.08r - 24.02.08r. Wymagane, wymagane produkty będące składem pełnowartościowego biathlonu młodzieżowego, z doposażeniem wazynami, do każdego z restauracji obiadowego problem jest nieumyślnie lub herbata z mlekiem, na 15 restauracji obiadowych tylko 2 restauracji były bez miernika - ludziki na pane i pieńgi truskawkowe.
5. Przeanalizowano kartoteki kaloryczne, restauracji obiadowego z dnia 20.02.08r - wartość z maksymalnym 176 kcal (białko - 6,1g, tłuszcze - 1,3g, węglowodany - 34,3)

II. danie - ryba, ziemniaki i suszona z. liskowej
brapusty oraz herbata z solcem, wartości kaloryczne -
754 kcal (białko - 34, tłuszcze 32, węglowodany 110),
opółem zestaw obiadowy wynosi 930 kcal
(białko - 39, tłuszcze - 32, węglowodany - 110).
Cena jednego zestawu obiadowego dla menu
wynosi 2,80 zł.

6. Destawa Mięsa solonego nie od p. R. Chwałki z
Młocini Bydża, Debowice ul. Rolnicza 15, jako
dokumentacji z Gospodarstwa Rolno-Handlowego
p. Górnich, Debowice, faktury z M.D.Y.

7. Odprawy stacje inspekcji przez Z.G.K. Liskowy,
nie odprawy pohausunpuzjine i puzpuzhucyfine
Mamontsanczy, Mityreli.

8. Kacynie stobowe i kuchenne europe, puzmiesceni
jadzalni Mityreli, Mityreli.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

nie stwierdzona

(przepisy)

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

nie dot.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

nie dot.
.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

w oparciu o
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego

z dnia nr

2. Załączone dokumenty... 3 zestawy obliczeniowe - typochronowe
od 8.02 - 24.02.08r
.....

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: folia y nie mydla
.....
.....

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 11¹⁰ do 14⁰⁰

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.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

DYREKTOR
Gimnazjum nr 3 w Cieszynie
mgr Danuta Łabaj
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

GIMNAZJUM NR 3
ul. Wojska Polskiego 1; Tel. 033 8521792
43-400 CIESZYN
IDENTYFIKATOR 072278191
NIP 548 - 22 - 04 - 056

Kopieć
(podpisy osób kontrolujących)

[Podpis]
(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25.02.08r.....
otrzymałem (-am) w dniu 25.02.08r.....

DYREKTOR
Gimnazjum nr 3 w Cieszynie
mgr Danuta Łabaj
(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 Sanitarnego Inspektora Sanitarnego w Lubomierzu..... 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)

* - właściwie zaznaczyć