

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)\*)

ORYGINAL / KOPIA\*

HŻ. 43231.1.7.2018.SM  
Nr 187/18

Prudnik, dnia 04.07.2018r.  
(Miejscowość i data)

Kontrola tematyczna w zakresie oceny stanu sanitarnego bloku żywienia Szkolnego Schroniska  
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Młodzieżowego w Prudniku ul. Dąbrowskiego 26 w związku z wypoczynkiem letnim dzieci i młodzieży.

Organizator: Grzegorz Żerelik Samborz nr 6, 55-311 Kostomłoty

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

Stanisława Makarowska - starszy asystent Oddziału HŻ, upoważnienie nr 11/18

Marzena Domagała – starszy asystent Oddziału HŻ, upoważnienie nr 1/18

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2017r. poz. 1261 ze zm.), 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 2017r. poz.1257 ze zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. 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 2018r. poz. 646)\*\*) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

**1.Zakład:** Szkolne Schronisko Młodzieżowe „Dąbrówka” w Prudniku ul. Dąbrowskiego 26, 48-200 Prudnik

(pełna nazwa, adres)

Pani Barbara Starzyk - dyrektor

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 7551020769

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Małgorzata Jurek - pomoc administracyjna

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

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

## II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości<sup>\*)</sup>.

Kontrola tematyczna w zakresie oceny stanu sanitarnego bloku żywienia Szkolnego Schroniska Młodzieżowego w Prudniku ul. Dąbrowskiego 26 w związku z wycieczką letnią dzieci i młodzieży. Blok żywienia zatwierdzony jest decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Prudniku z dnia 24.04.2012r., znak: HŻ/AM-43330-449-1/12 w zakresie produkcji posiłków i ich konsumpcji na miejscu oraz wpisany do rejestru zakładów, podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Prudniku.

W okresie od 02.07.2018r. do 09.07.2018r. zorganizowany jest wypoczynek letni dzieci w wieku od 8 do 11 lat. (obóz sportowy). Organizator wycieczki: pan Grzegorz Żerelik Samborz nr 6, 55-311 Kostomłoty.

Ilość osób żywionych: 17 (15 dzieci w wieku od 8 do 11 lat i 2 opiekunów).

W bloku żywienia odbywa się porcjowanie i konsumpcja posiłków dostarczonych z restauracji „Hana Café” ul. Łukowa 1, 48-200 Prudnik, należącej do Pani Agnieszki Orzech F.H.U. „Anagmira” Trzebina 91/1, 48-200 Prudnik, w ramach umowy podpisanej ze szkolnym Schroniskiem Młodzieżowym w Prudniku. Transport posiłków odbywa się w naczyniach zbiorczych (termosy, pojemniki), które myte i dezynfekowane są w restauracji. Tam także przechowywane są próbki potraw wchodzących w skład posiłków.

W bloku żywienia schroniska posiłki porcjowane są przez personel restauracji. Myciem i dezynfekacją naczyń stołowych (wyparzarka) oraz utrzymaniem czystości w bloku żywienia zajmuje się personel schroniska, który posiada aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Odpady pokonsumpcyjne usuwane są do pojemników i odbierane przez Zakład Usług Komunalnych w Prudniku.

W dniu kontroli stan sanitarny bloku żywienia prawidłowy.

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

.....  
.....  
.....

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: worki foliowe z zamknięciem strunowym.

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

.....  
(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 .....

*(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. Załączone dokumenty:

.....

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień\*)

.....

4. W 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 \*).

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

.....

.....

6. Uwagi osoby kontrolującej.....

.....

.....

7. Czas trwania kontroli: od 9.30 do 10.20.

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.

.....

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

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

.....  
.....  
.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....  
(podpisy świadków)

Szkolne Schronisko Młodzieżowe „DĄBRÓWKA”  
w Prudniku  
48-200 Prudnik  
ul. Dąbrowskiego 26  
NIP 756-192-00-00 Regon 141445400

.....  
.....  
(podpisy osób kontrolujących)

### POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 04.07.2018r.  
otrzymałem (-am) w dniu 04.07.2018r.

.....  
.....  
(podpis i pieczęć 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 Prudniku 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 o swobodzie działalności gospodarczej