

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w m.st. Warszawie
01-864 Warszawa, ul. Kochanowskiego 21
tel. 22 310 79 00, fax: 22 310 79 01

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
*ORYGINAŁ / KOPIA**

Nr H.N.15105/23.....

Warszawa, 09.11.2023.....
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m.st. Warszawie

Magdalena Skurkos - III asystent up. 621K/2023.....

Joanna Jagielto - IV asystent up. 611K/2023.....

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 195), w związku z art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 735 z późn. 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 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniającym zarządzenie 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 (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 162 z późn. zm.)** 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.U.UE.L.2017.95.1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stowisko w SP III 058 (zpc rozbudowalne).....
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. M. Hiszuli Leśniczowskiej 10 w Warszawie.....
(adres)

NIP

TEL. 22 651 63 11 FAX

rew. 106

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji dot. wycofania wyrobów przez

2015.12.14. Wzrostowice 1 dnio 13.11.2018r. (DE HZN/029334/2018;
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru) HZN.5325.00062.2018.JJ)

2. Kierujący zakładem:

p. Marcin Wiozdel - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Marek Tycho - urzędnik
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarnego i higienicznego, technicznego stanu dokumentacji prowadzonej w zakładach kontroli higienicznej

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr HZN/WO/41/5b/50/K

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

W okresie przygotowywane są śniadania, obiady i podwieczorki dla dzieci w wieku od 6 do 10 lat (kuchy 0, 1, 2 i 3), zgrupowanych jest w 2 kuchniach do 300 dzieci (druha kuchnia przygotowuje posiłki dla klas 4-8 i jednej grupy 0" - 20 dzieci). Funkcjonalność pomieszczeń i wyposażenie umożliwia przygotowywanie posiłków, stan techniczny i sanitarny utrzymany (przewodzenie 2 karty oksydacyjne). W stosunku zatrudnionych jest około 11 pracowników (2 stowarki). Obsługa dokumentacji technicznej do celów sanitarnoepidemiologicznych prowadzona. Pracownicy pracują w czystej odzieży (fartuchy, czepek). Przy umywalkach supermionno mydło do mycia rąk i ręczniki papierowe do osuszenia. Kontrolowane kuchnie znajduje się w non-dobudowanej

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

ZALĄCZNIK DO PROTOKOŁU Nr 5105/23 z dnia 02.11.2023r.

cd. str. 2/5

b. wyciągi z wody: Określenie wpyłu biologicznego wody w kuchenkach, kuchenkach z kuchenkami 2023r. Określenie procedury zapobiegania w wodę (kryteria jakości badania w roku).
Określenie okazywania bakterii wpyłu biologicznego wody pitnej i wody w kuchenkach, z wyjątkiem wody pitnej zalecanej do picia w ramach procedury (w procedurze jedynie informacja, że woda nie była badana w tym celu, brak informacji pod jakim kątem).
Określenie protokołu weryfikacji mechanizmów z 2021 roku, zalecane okazywanie techniczne z kontroli wyciągu z 2023r. Określenie procedury dotychczas ochrony przed salmonellami, które wpisuje samodzielną kontrolę firmy DDD. Obiekt znajduje się pod adresem: spółki z o.o. firmy DDD - Martex, Marszałkowska 1143, 01-951 Warszawa (NIP: 148 166 0346).
Określenie karty przeglądu i działań: W trakcie kontroli nie stwierdzono obecności salmonellami i ich bifidobakterii. Odpady są odbierane przez MPO, odpady zmieszane i zbierane zgodnie z zaleceniami segregacji. Określenie procedury zapobiegania przed zanieczyszczeniem HACCP. Nie wykazano kontaminacji produktów kontrolnych. W podziale analizy zgodności wykonano CP1 - wyciągi i kontrole surowców (zalecane karty kontrolne wraz z bieżącymi zapisami); wykonano CP2 - przedwypicie; CP2a - w mrożeniu, CP2b - produktów chłodzonych, CP2c produktów mrożonych (zalecane karty kontroli wraz z bieżącymi zapisami); dotyczyły spożywcze w trakcie kontroli przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta bez bieżących próbek. Zalecane przedwypicie środków spożywczych, nie stwierdzono artykułów przetworzonych. Posiłki spożywcze są z naturalnych składników, bez dodatku koncentratów spożywczych (z wyjątkiem koncentratów z 12-

→ cd. str. 2

Kardas

Młodszy Asystent
Agnieszka Kardas

[Signature]

ZALĄCZNIK DO PROTOKOŁU Nr HZ.N/5105/13 z dnia 03.11.2023r.

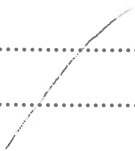
wd. zał. 1

↳ (w ramach świadczeń) do smażenia wykorzystujemy jest olej naprawowy. Na wyposażeniu z piece konwekcyjno-panone - podstawowe przygotowywanych posiłków jest drobno termiczna w piecu oraz gotowanie, duszenie. Przepisy w 1 w tygodniu. Obiekt posiada stałych dostawców s. odwołanie sprzymierzonych. Dostawy rolupu na miejscu do wagi. Dostawy: pieczywo - Piekarnie Bracia Kowalscy (NIP: 11 32 58 92 37); owoce i warzywa - VEGGO K i J Sp. z o.o. (NIP: 52 2 27 48 351); mięso i upiorki: GOBARTO SA; m. obrotu - HIDAN Polskie Sp. z o.o. (NIP 835 201 22 33); wyroby gastronomiczne - Galoria Smaków Ewa Joanna Szturmus (NIP: 52 1 20 28 738). Dostawy wyżywienia w ramach przetargu. Określenie jadłospisy, informacja o alergeniach i mieszczące na karcie pod dostawami na domy. Zwrócić do szczegółowe jadłospisy mieszczące są na t. adalicy. opiszek w obiekcie oraz na stronie internetowej szkoły. Stała żywność wynosi 10 zł / obiad, 15 zł / 3 posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek) - 110 dni kłus "0". Śniadanie wydawane są ok. godz. 9:00, obiad (zupa + 11 danie) wydawany jest w 3 lunch - podano. przed 10 minutowych, podwieczorek ok. 15:00. Posiłki obiadowe bezpośrednio po przygotowaniu z pieca lub na grzejnikach umieszczane są w pojemnikach gazowych. W instytucji wydawanie posiłków i transportu określono temperatury w posilkach są wydawane. Pobrano jadłospis szkolowy z dni 02.10.2023r - 13.10.2023r. W celu dokonania audytu w siedzibie PSF w m. st. Warszawie. W przypadku nieprawidłowości zostanie skierowane pismo.

Młodszy Asystent

Agnieszka Kardas

K. Tępa



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing or data entry.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: zł. 1 i 2 - ciąg dalszy
protokołu, zł. 3 - wniosek o ocenę wiarygodności

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano
(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 pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt zobaczono uchybienie procedury dotyczącej
zapobiegania w wodę, które dostaje się z wlewu, i
dotyczyło wpisu do książki kontroli. Zakończono

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.....

6. Czas trwania kontroli: od.....13⁰⁰..... do.....15³⁵.....

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: na str. 115 skreślono „2021” zastąpiono

„2023”, skreślono „735” zastąpiono „775”, skreślono „195” -

zastąpiono „228 78 200”

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

P. Kupa

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent

Joanna Jagielska

Agnieszka Kandas

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 09.11.2023.

otrzymałem (-am) w dniu 09.11.2023.

Szkoła Podstawowa nr 358
im. hetmana Jana Zamoyskiego
ul. św. U. Ledóchowskiej 10
02-972 Warszawa
REGON 364251332
Tel. 22 651 63 11

P. Kupa

(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 m.st. Warszawie 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

Zel. 3

Szkoła Podstawowa nr 358
im. hetmana Jana Zamoyskiego
ul. św. U. Ledóchowskiej 10
02-972 Warszawa
REGON 364251332
Tel. 22 651 63 11

Załącznik nr 6

ZF/PK/BŻ/01/01/01

Strona 1/3

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w m.st. Warszawie
01-864 Warszawa, ul. Kochanowskiego 21
tel. 22 310 79 00, fax: 22 310 79 01

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 119/15105/19 z dnia 9.11.2023v

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Szkoła Podstawowa nr 358
im. hetmana Jana Zamoyskiego
ul. św. U. Ledóchowskiej 10
02-972 Warszawa
REGON 364251332
Tel. 22 651 63 11

**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)	Średni e (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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	Nal
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów		12	16	
	Suma punktów ogółem				28
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
			X		

	(N)	(S)	(W)	
Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

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 Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

[Handwritten signature]

(podpis kontrolowanego)

Skłola Podstawowa nr 358
 im. hetmana Jana Zamoyskiego
 ul. św. U. Ledóchowskiej 10
 02-972 Warszawa
 REGON 364251382
 Tel. 22 651 63 11

[Handwritten signature]
Starszy Asystent
 Joanna Jagiello

[Handwritten signature]
 Młodszy Asystent

[Handwritten signature]
 Agnieszka Kardas

(podpis osoby kontrolującej)