

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
[(tematycznej, interwencyjnej)*]

Nr 1361/1201/MS/HŻ/PU/11

Porąbka, 12.05.2011,
(Miejscowość i data)

Kontrola prawidłowości prowadzonej działalności cateringowej
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarnej –

Epidemiologicznej w Bielsku-Białym

Paweł Chwałek – asystent – PPIS/0131/101/11

Agnieszka Augustak – st. asystent – PPIS/0131/107/11

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

Kontrolę przeprowadzono na podst. art. 4, ust. 1, pkt 3 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. Stołówka w Szkole Podstawowej im. M. Kopernika

(pełna nazwa, adres)

43-353 Porąbka, ul. Krakowska 4

2. P. Małgorzata Walusiak – dyrektor szkoły

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

3. Nip: 937-17-36-231, Regon: 070690272, Tel. 810-60-10

(informacje dodatkowe o zakładzie / obiekcie kontrolowanym)

4. P. Małgorzata Walusiak – dyrektor szkoły

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

5. Nie przywołano świadków

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

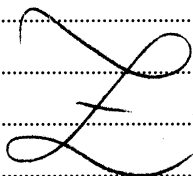
II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*.

Działalność obejmuje produkcję posiłków od surowca do gotowej potrawy w ilości ok. 210 potraw dziennie dla dzieci w wieku 6-16 lat. Stołówka świadczy działalność cateringową do Publicznego Gimnazjum w Porąbce ul. Korubnicka 5 w ilości 50-60 porcji obiadowych na dzień, dystrybuowanych środkiem transportu „Opel VIVARO nr rej. 5B1 05394” spełniającym niezbędne wymagania sanitarne. Posiłki wydawane są codziennie, w czasie roku szkolnego o godzinie 12⁰⁰, zgłaszanie ilości porcji odbywa się codziennie rano, telefonicznie do godziny 8⁰⁰, posiłki transportowane są w termosach, beczkach wielokrotnego użytku (ze stali nierdzewnej) i termopakach styropianowych. Wydawanie posiłków odbywa się zgodnie z procedurą systemu HACCP, w termosach dokonuje się odpowiedniego pomiaru temperatury. Wynioskie uzgodnienia pomiędzy zakładami dokonywane są telefonicznie. Stołówka spełnia wymagania w zakresie stanu technicznego pomieszczeń, ich wyposażenia i układu funkcjonalnego niezbędne do prowadzenia przedmiotowej działalności. System HACCP został wdrożony i funkcjonuje prawidłowo, prowadzona jest identyfikacja dostawców oraz identyfikowalność żywności, wymagania sanitarno-higieniczne zostały prawidłowo udokumentowane.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

Brak nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie



(przepisy)

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Nie użyto

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

Nie 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

2. Załączone dokumenty. Brak

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*

Brak

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 10⁵⁰ do 13⁰⁰

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 odmówiono

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Błąd

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

DYREKTOR
SZKOŁA PODSTAWOWA
im. Mikołaja Kopernika
43-353 Porąbka, ul. Krakowska 4
NIP 937-17-37-231 R - 070690272
tel./fax (033) 810-60-10
POW. BIELSKI, WOJ. ŚLĄSKIE
mgr Małgorzata Walusiak

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Clwatek
(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 12.05.2011
otrzymałem (-am) w dniu 12.05.2011

DYREKTOR
SZKOŁY PODSTAWOWEJ
im. Mikołaja Kopernika w Porąbce
43-353 Porąbka, ul. Krakowska 4
NIP 937-17-37-231 R - 070690272
tel./fax (033) 810-60-10
POW. BIELSKI, WOJ. ŚLĄSKIE
mgr Małgorzata Walusiak

(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 Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białym - Białym 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