

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej, interwencyjnej)*

Nr: 460 /1215/NS/HZZiPU/2014

Rybnik 28.06.2014r.

(Miejscowość i data)

kontrola tematyczna - sprawdzenie

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

ogólnego stanu sanitarno-higienicznego oraz dokumentacji

GHP, HACCP

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku:

up. 0134/14/13

starszy inspektor higieny

up. 0134/9/13

- wicedyrektor

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

Kontrolę przeprowadzono na podst. art.1, art.2 i art.25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej Dz. U. z 2011r Nr: 212, poz. 1263 z późn.zm.), w związku z art. 67 §1 oraz art. 68 §1 i §2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

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

Na podstawie art. 79 ust.2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2013r. poz. 672) w związku z 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład / obiekt kontrolowany

Gimnazjum nr 7 im. Czesława Miłkowskiego

(pełna nazwa, adres)

44-251 Rybnik ul. Sitkowska 29b

p. Jędrzejak Zdzisław - dyrektor

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

NIP 612 344 7305

Regon 241799344

(informacje dodatkowe o zakładzie / obiekcie kontrolowanym)

tel. 32 42 18 228

p. Jędrzejak Zdzisław - dyrektor

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

nie przywołane

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*.

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*:
 Budynki, dwustopowy, murowany, położony do stali metalowej,
 oraz kanalizacji miejskiej, przyległy teren zielono ogrodzony,
 drogi dojeżdżone, drogi utwardzone, otoczenie i dui kontrolni
 utrzymywane czysto. Pomieszczenie kuchni - wyposażeniu znajduje się
 na parterze budynku Gimnazjum nr 4, do realizacji prowadzący
 dwa niezależne miejsca w zakresie wydzielone są następujące
 pomieszczenia: zmywaczka naczyń z punktami wodnym, zmywaczka
 stojąca, myjniarstwo, punktowe światła, w. naczyń, wydzielone
 pomieszczenie do porządku i uprządku posilku, z punktem
 wodnym, pomieszczenie z szafkami, wydzielony korytarz
 z punktem wodnym do mycia rąk, umywalki, umywalki
 szklanych, wydzielone światła na całej ele posilku, personel
 na terenie szkoły posiada wydzielone w. Hode biorące
 ciepło i zimno w punkcie wodnym zapewnione, umywalki
 wyposażone w odstępującą ilość środków higienicznych
 Stosunki sanitarno i techniczny wydzielony i dui kontrolni drogi,
 personel posiada aktualne wytyczne lekarskie do odos
 wydzielone epidemiologiczne - jedno ordo Hsypellie posilki
 wydzielone i pomieszczenia, dostarczanie są w ramach
 Wzrost cateringowego prac. i Rybniku
 w. Hode 12 zgodnie z podpisem umowę nr 77/2013
 z dn. 26.08.2013, zgodnie z dui kontrolni dokumentacji
 dokumentacji z zakresu GHP i dokumentacji HACCP dotyczącej
 wydzielone posilku i nauki tej dokumentacji przewidziane
 do Hode - decyzje o zatwierdzeniu Złotych

Restauracje. Rynek, zrealizować na
Straszenie usług cateringowych oraz z transportem. Do układu
mediów: dokumentacja z zakresu GHP dotyczącej instrukcji
kuchni i dezynfekcji rąk, higieny na stanowisku pracy,
kuchni i dezynfekcji naczyń i obrotowego sprzętu oraz naczyń
stolowych, instrukcje przyjęcia i kontroli posiłków, kontroli
warunków sanitarnych kuchni obsługującego oraz higieny osobistej
personelu. Przedstawiono do układu rejestru kontroli obszar
posiłków - zał. nr 1, opisanego również sposób postępowania
w przypadku stwierdzenia, że posiłki dostarczane są niezgodnie
z ilości - w takim przypadku spowodowany będzie protokoł
zwrótu posiłków - zał. nr 2. Wskazanie rejestru prowadzonego
w restauracji nie bierze. Ponadto jest rejestr kuchni i dezynfekcji
tętnosól i których dostarczane są posiłki (tętnosól są ucieleśnieniem
składowy i to, czego jest zawartość i umowa z
Do układu mediów również typowy jest jedynospis spowodowany
miejscowości.
Na terenie zakładu dostarcza całkowity zakres pełnego żywienia
w zakładzie nie wykonywane są usługi kateringowe,
odpady po konsumpcyjnej stronie z podpisami kuchni odbierane
są przez osobę fizyczną na własne potrzeby gospodarki - składowe
psa, codziennie w ilości ok. 1-3 l.

2

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

(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
(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: załącznik nr 1 do 4

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*

brak ustaleń

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: dokonano wpisu do książki kontroli

nie dotyczy

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:

brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 13⁰⁰ do 14¹⁵.
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.

Protokół odczytano i podpisano
7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: dokonano uzupełnienia: str. 2/6 post. 701m, 701n, 701o, str. 3/6 post. 701m, 701n, 701o
(podać numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

Gimnazjum z Oddziałami Integracyjnymi nr 7
im. Czesława Miłosza
44-251 Rybnik, ul. Sztolniowa 29
NIP: 642-31-47-305 REGON: 24179934
inż. Krzysztof Zaik

(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 18.09.2014 (ach)
otrzymałem (-am) w dniu 18.09.2014
Gimnazjum z Oddziałami Integracyjnymi nr 7
im. Czesława Miłosza
44-251 Rybnik, ul. Sztolniowa 29
NIP: 642-31-47-305 REGON: 24179934
inż. Krzysztof Zaik
(podpis osoby odbierającej 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 Rybniku 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