

Pieczeń państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr.NHŻ.05.18.2026

Przemiarowo, dnia 21.04.2026

(miejscowość i data)

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

Monika Kaniecka – starszy asystent -nr upoważnienia 05, upoważnienie jednorazowe 264/2026.

Marta Kulesza– asystent -nr upoważnienia 22, upoważnienie jednorazowe 265/2026.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ust 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r., poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2025 r., poz. 1691)¹⁾.

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 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późn. zm.²⁾.

Na podstawie art. 45 i art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U z 2025 r., poz. 1480, 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. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stółwka - Kuchnia Przedszkola Wiejskiego w Zespole Szkolno-Przedszkolnym

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Przemiarowo 33, 06-100 Pułtusk

(adres)

NIP 5681482065

TEL.236910952..... FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji NHŻ.31/22 z dnia 18.08.2022 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

2. Kierujący zakładem:

Pani Bożena Kościk - dyrektor zakładu
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Bożena Kościk - dyrektor zakładu
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego pomieszczeń, urządzeń sprzętów; kontrola higieny produkcji posiłków; analiza jadłospisów; kontrola przestrzegania zasad GMP, GHP, HACCP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr NHŻ/WP/3/SbSoK.

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

Charakter działalności zakładu: sporządzanie posiłków w technologii od surowca do gotowej potrawy, serwowanie potraw w naczyniach wielokrotnego użytku.

Działalność zakładu zgodna z decyzją zatwierdzającą.

Liczba pracowników - 2 osoby, okazano orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, pracownicy posiadają czystą odzież ochronną.

Zaopatrzenie w wodę zimną z wodociągu publicznego, w wodę ciepłą z podgrzewacza. Zalecono aktualizację zakładowej Procedury nadzoru nad jakością wody i przeprowadzenie badania wody z kranu czerpalnego w pom. kuchennym.

Nieczystości płynne odprowadzane do zbiornika bezodpływowego – szamba. Okazano umowę na odbiór nieczystości z firmą ASEN-PSP Daria Groszkowska, Moszyn 6a, Pułtusk.

Odpady komunalne gromadzone w szczelnych, zamykanych pojemnikach. Odpady komunalne odbierane przez Eco Pułtusk., ul. A. Mickiewicza 39, 06-100 Pułtusk.

Zapewniono warunki do mycia i dezynfekcji rąk, sprzętów, urządzeń, naczyń kuchennych, naczyń stołowych. Wyodrębniono pomieszczenie zmywalni naczyń, wyposażone w sprawne urządzenie do dezynfekcji termicznej naczyń.

W zakładzie są przygotowywane i serwowane: śniadania, obiady dwudaniowe oraz podwieczorki. W zakładzie żywionych jest 45 dzieci przedszkolnych. W stołówce przygotowywane są również obiady dla dzieci szkolnych – ok. 65 obiadów.

Sprawdzono wyrywkowo terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości znajdujących się w zakładzie środków spożywczych – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane w lodówce i zamrażarce. Skontrolowano temp. w szafie chłodniczej na nabiał - temp. +3,9°C, w szafie chłodniczej mięsa – temp. +4,1 C oraz w zamrażarce temp. -19,0°C.

Środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie w opakowaniach producenta przechowywane w magazynie suchym na regałach. Warzywa przechowywane w magazynie warzyw w szafie chłodniczej lub na paletach.

W zakładzie zachowano segregację przechowywania surowców, półproduktów i gotowych potraw.

Jaja poddawane są dezynfekcji termicznej UV. Pracownicy znają wytyczne instrukcji postępowania z jajami.

Próbki kontrolne posiłków prawidłowo oznakowane (nazwa posiłku, data i godz. pobrania, podpis osoby pobierającej) są przechowywane w lodówce w temp. +3,9°C, przez min. 72 godz.

Skontrolowano dowody zakupu środków spożywczych:

środków spożywczych – Hurtownia Damiana, ul. A. Mickiewicza 45/51, 06-100 Pułtusk, (okazano dowód zakupu H01/ 002/26/002312 z 14.04.26),

- mięsa, wędlin, drobiu – Hurtownia Sarna, ul. a. Mickiewicza 37b, Pułtusk - (okazano dowód zakupu FV 769/2026 z 10.04.26),

- mrożonek - Hurtownia Negresko oddział Pułtusk, ul. A. Mickiewicza 45/51, 06-100 Pułtusk, (okazano dowód zakupu FV 0093/04/26/P04 z dnia 13.04.26),

- jaj, świeżych warzyw i owoców – Hurtownia Poziomka, ul. Warszawska 14, 06-100 Pułtusk, (okazano dowód dostawy WZ/1/26/001139 z dnia 18.04.26),

- pieczywo – Piekarnia Krawczyk, Krajewskiego 33, Pułtusk - (okazano dowód zakupu FV 430/04/26 z dnia 13.04.26),

Dostawy są realizowane samochodami dostawców.

Przeanalizowano jadłospisy za okres 16-27.03.2026. Jadłospisy są układane dekadowo. Śniadania są w formie kanapek. Kanapki przygotowywane są na bazie pieczywa pszennego, żytniego, mieszanego. Do kanapek są serwowane dodatki: chude wędliny, nabiał, jaja, przetwory z ryb, warzywa. Obiad składa się z dwóch dań. Zupy przygotowywane są na wywarach mięsnych i warzywnych. Do przygotowywania zup, sosów, potraw nie są używane koncentraty spożywcze ani przyprawowe. II dania składają się z produktów zawierających pełnowartościowe białko zwierzęce z mięsa, ryb, jaj, nabiału; produktów zbożowych: kasz, ryżu, makaronów, warzyw w postaci surowej lub gotowanej (sałatki, surówki). Minimum raz w tygodniu jest serwowana ryba (w postaci fileta smażonego). Do smażenia używany jest olej rzepakowy. Podwieczorek składa się z deseru w postaci ciasta np. chlebka bananowego, produktu mlecznego lub owocu. Do picia podawana jest woda, herbata, sok owocowy. Napoje są dosładzane jedną łyżeczką cukru (ok.10 g) na kubek herbarty (250 ml). Opracowano receptury posiłków z wyliczeniem ich wartości odżywczej i energetycznej oraz określono zawarte w nich alergeny i substancje powodujące nietolerancje pokarmowe. Jadłospisy są wywieszane na tablicy ogłoszeń w celu zapoznania z nimi rodziców. W jadłospisach uwzględnione substancje alergenne występujące w potrawach. W dniu kontroli obserwowano proces przygotowywania zupy pomidorowej oraz pieczonego mięsa w piecu konwekcyjnym – zostały zachowane zasady higieny przygotowywania potraw.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzone są zapisy: kontroli temp. w urządzeniach chłodniczych; obserwacji śladów obecności szkodników; mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń; dezynfekcji jaj. Zapisy są prowadzone na bieżąco.

Zweryfikowano procedurę nadzoru nad szkodnikami. Zabezpieczenie zakładu we własnym zakresie. Zakład zabezpieczony przed dostępem szkodników sanitarnych. W otworach okiennych w pomieszczeniach kuchennych zamontowane ekrany przeciwko owadom. Drzwi zewnętrzne szczelne. Okazano zaświadczenie ze szkolenia pracowników z tematyki higieniczno- sanitarnej przeprowadzane w dniu 29.08.2025.

W dniu kontroli stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny zakładu nie budzi zastrzeżeń.

Przestrzegane są zasady GMP/GHP/HACCP.

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

.....nie stwierdzono.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pktnie dotyczy..... zał. nr.....

ukaranonie dotyczy.....

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..nie dotyczy.....w wysokości.....zł

(nr mandatu karnego)

na podstawienie dotyczy.....,

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia.....nie dotyczy..... 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. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

...nie dotyczy.....

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pktnie wydano.....

.....
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 - ...brak.....

6. Czas trwania kontroli: od.....11.00..... do13.15.....

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.



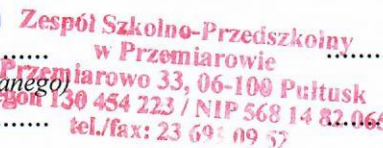


.....nie dotyczy.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

.....nie dotyczy.....

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


Został dopełniony obowiązek informacyjny zgodnie z art. 13,14 Rozporządzenia RODO.






(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego) (podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....21.04.26.....
otrzymałem (-am) w dniu21.04.26.....



.....
(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 Pułtusk 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