

Pieczęć stacji sanitarno-epidemiologicznej

ONHDIM.9022.49.2025

PROTOKÓŁ KONTROLI Nr HDM/271/12/2025

Łódź, 05.02.2025 r.
(miejscowość i data)

przeprowadzonej przez Joannę Orman Oddział Nadzoru Higieny Dzieci i Młodzieży, nr upoważnienia 101,

(imię i nazwisko, komórka organizacyjna, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)

Pracownika (-ów) upoważnionego (-ych) przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust.1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) w związku z art. 67 §1 oraz art.68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2024 r. poz. 572)

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO PODMIOTU

1. Podmiot kontrolowany

Przedszkole Miejskie nr 141

91-140 Łódź, aleja Pasjonistów 15, tel: 42 652 04 57, kontakt@pm141.elodz.edu.pl

(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna)

2. Informacja dotycząca kontrolowanego obiektu

Przedszkole Miejskie nr 141

91-140 Łódź, aleja Pasjonistów 15, tel: 42 652 04 57, kontakt@pm141.elodz.edu.pl

(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna/rodzaj prowadzonej działalności)

3. Osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań

Organ prowadzący: Miasto Łódź

Dyrektor: Sylwia Małyska

(imię i nazwisko/pełna nazwa (inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich wspólników)

(adres zamieszkania/siedziby (w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich wspólników/telefon/faks/poczta elektroniczna))

4. NIP/REGON/PKD – odpowiednio: 9471926635/470024249

5. Osoba kierująca podmiotem kontrolowanym:

Dyrektor: Sylwia Małyska

(imię i nazwisko/stanowisko)

6. Osoba upoważniona pisemnie do reprezentowania kontrolowanego podmiotu*

nie dotyczy

(imię i nazwisko/stanowisko/dane upoważniającego/data wydania upoważnienia/nr)

7. Inne osoby, w obecności których przeprowadzono kontrolę*

(imię i nazwisko/stanowisko/nr)

- specjalka

2. Informacje istotne dla ustaleń kontroli np. stwierdzenia dotyczące stanu technicznego podmiotu/obiektu, stanu sanitarno-higienicznego

Przedmiotem czynne w podmiocie 6⁰⁰-12⁰⁰
 Zatrudnionych jest 120 osób w 5 grupach.
 Zatrudnionych jest 32 pracowników, w tym
 19 osób personelem pedagogicznym.
 Dokumentacja do celów sanitarno-epidemiologicznych
 Aktualna

Stan sanitarno-higieniczny obiektu kontrolowanego
 Pomieszczeń nie posiadał sanitariatów. Nie było też
 zabawek w dobrym stanie technicznym. Leczni-
 cze posiadał armaturę, przeznaczoną
 przeznaczoną (przebieg przebiegał poddawany)
 Pomieszczenia sanitarne utrzymane w czystości
 czystości, wyposażone w mydło w prysznicu
 prysznicu, toalety oraz urządzenia sanitariatów
 (przebieg nie miały)

Osoby przebywające w podmiocie (uczniowie,
 ebiat, podlegające) wyposażone na miejscu
 Stawisko sanitariatów wyposażone 12 z

Artykuły i pomoce dostępne na obiekcie
 higieniczne (hol) oraz w sanitariatach
 zabawek (wyposażone w środki opatrunkowe)
 Leczni zabawek pełnią wyrobki higieniczne
 oraz e-organizacji higienicznej my mydło
 do mycia rąk, mydło mydło.

Plan zabaw w dobrym stanie technicznym.

3. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono*

Nie dotyczy

10. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu

nie dotyczy

(czytelny podpis osób obecnych podczas kontroli)

**Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna w Łodzi**

starszy asystent mgr Joanna Orman

(czytelny podpis kontrolującego (-ych))

V. POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem(-am) w dniu *05.02.2025r.*

**PRZEDSZKOLE MIEJSKIE NR 141
91-140 Łódź, Al. Pasjonistów 15**

(czytelny podpis osoby odbierającej protokół i pieczęć podmiotu)

W trakcie kontroli wykorzystano/~~nie wykorzystano~~ formularze kontroli: F/HDM/02 Ocena stanu sanitarnego przedszkola, F/HDM/05 Ocena dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii

(nazwa/nr)

POUCZENIE: W terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu kontroli mogą zostać zgłoszone zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego..

Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego podmiotu w czasie i miejscu trwania kontroli.

Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

* w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”

** niewłaściwe skreślić

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAL / KOPIA*)

ONBŻŻ-N.9022.869.2025
Nr HŻ/300/28/25

Łódź, 24.03.2025 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego ~~(yeh)~~ przedstawiciela ~~(-i)~~ Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi

Monika Bilska – asystent HŻŻ i PK nr. up. 188

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a i 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024r. poz.416) w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024r. poz. 572). 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 2019r. 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 2024 r. poz. 236 z późn. zm.)** oraz na podstawie art. 9 ust. 4 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 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. UE L95 z 7.04.2017r. str. 1 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Przedszkole Nr 141

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Pasjonistów 15, Łódź 91-140

(adres)

NIP 9471099853

TEL. 42 652 04 57 FAX-..... E-MAIL-.....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja PSSE-Ł-HŻ-4622-1564/07 z dnia 18.06.2007r. /
Nr wpisu: 1628

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Sylwia Małyska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Sylwia Małyska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna kompleksowa pionu żywienia.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:.....

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

1. Do przedszkola uczęszcza 124 dzieci w wieku 3-6 lat. W dniu kontroli obecnych 94 dzieci. Posiłki przygotowywane są w pełnym cyklu produkcyjnym, od surowca do gotowej potrawy. Przygotowywane są 3 posiłki dziennie: śniadania, obiady dwudaniowe i podwieczorki. Stawka żywieniowa wynosi 12,00 zł.

2. W kuchni zatrudnione są trzy osoby (2 kucharki oraz intendentka). Okazano aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. W dniu kontroli personel kuchni posiadał prawidłową, czystą odzież ochronną, z zabezpieczeniem włosów.

3. Skontrolowano wszystkie pomieszczenia pionu żywienia: kuchnię właściwą, magazyn surowców sypkich, pomieszczenie obróbki wstępnej owoców i warzyw, dwie zmywalnie naczyń stołowych (na parterze i I piętrze), magazyn warzyw, szatnię oraz toaletę. Czystość bieżąca skontrolowanych pomieszczeń bez zastrzeżeń. Stan sanitarno-techniczny prawidłowy. Urządzenia chłodnicze sprawne, czysto utrzymane, wyposażone w termometry kontrolne. Rejestry temperatur prowadzone na bieżąco. Dla każdej grupy surowcowej wydzielono odrębny, drobny sprzęt produkcyjny, w dniu kontroli wykorzystywany zgodnie z przeznaczeniem. Stanowiska pracy wydzielone prawidłowo.

4. Masa towarowa przechowywana prawidłowo, segregacja właściwie zachowana. W czasie kontroli artykułów spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia, ani o zmienionych cechach organoleptycznych, nie stwierdzono. Artykuły spożywcze dostarczane są od zatwierdzonych dostawców (lista w załączniku). Jaja dostarczane są po dezynfekcji promieniami UV. Okazano HDI z ostatniej dostawy z dnia 04.03.2025 r.

5. Dzieci spożywają posiłki w salach. Naczynia stołowe myte są i dezynfekowane w dwóch zmywalniach (na parterze i I piętrze). Każda zmywalnia wyposażona jest w zlewozmywak

2-komorowy oraz maszynę myjącą z funkcją wyparzania. W dniu kontroli urządzenia sprawne, utrzymane w dobrym stanie sanitarnym. Naczynia i sztućce w dniu kontroli wizualnie czyste, przechowywane prawidłowo w zamykanych szafkach.

6. Punkty wodne z bieżącą ciepłą i zimną wodą w dostatecznej ilości. Przy umywalkach wyłożone mydło antybakteryjne oraz ręczniki jednorazowe. Środki do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością (Voight) zapewnione w dostatecznej ilości.

7. Śladów szkodników w miejscach dostępnych dla kontroli nie stwierdzono. Procesy DDD przeprowadzane są dwa razy w roku przez firmę VAMONOS. Okazano protokół z ostatniego zabiegu z dnia 18.09.2024 r. Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne wyrzucane są do pojemników komunalnych, odbierane przez firmę MPO. Poinformowano o zakazie przekazywania odpadów pochodzenia zwierzęcego osobom trzecim w celu karmienia zwierząt hodowlanych.

8. Opracowano i wdrożono instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Okazano bieżące zapisy wynikające z ww. dokumentacji.

9. W trakcie kontroli okazano jadłospis dekadowy od 17.03.2025 r. do 28.03.2025 r. Jadłospisy zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r oraz z zasadami racjonalnego żywienia. W jadłospisach uwzględniono zawartość alergenów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

.....ND.....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pktND..... zał. nr.....ND.....
ukaranoND.....
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnegoND..... w wysokości.....ND.....zł
(nr mandatu karnego)
na podstawieND.....,
(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia.....ND..... nr..ND..
(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:

.....ND.....

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

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* uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....ND.....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....ND.....

6. Czas trwania kontroli: od 12:40 do 14:00.

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.

.....ND.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:ND.....

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

Przedszkole Miejskie Nr 141
91-140 Łódź, Al. Pasjonistów 15
tel./fax 42 652 04 57

F/PK/BŻ/01/01
Data wydania: 13.12.2019r.
Strona5.../...5.....

Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna w Łodzi

mgr inż. Monika Blińska

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 24.03.2025 r.

otrzymałem (-am) w dniu 28.03.25

DYREKTOR
Małyszka
mgr Sylwia Małyszka

.....
(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 Łodzi 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 ustawy „Prawo przedsiębiorców”.