

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 592/1207/NS/HZZiPU/22

Gliwice, 04.04.2022 r.

(miejscowość i data)

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

Justyna Woźniak – st. asystent, nr upoważnienia SSP/0131/52/22

Martyna Sztorc – mł. asystent, nr upoważnienia SSP/0131/63/22

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021, poz. 195)¹⁾, w związku z art. 67§1, art. 68§1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021 r., poz. 735 z późn. zm.¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i zmienionego zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1, ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r., poz. 162 z późn. zm.)^{1)**} 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. L 95 z 07.04.2017, str. 1—142) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stołówka w Przedszkolu Miejskim z Oddziałami Integracyjnymi nr 21

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Górnych Wałów 19,44-100 Gliwice

(adres)

NIP 6312624096

TEL. 32 231 45 56 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

nr wpisu 2874/07/2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Dorota Bularz - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Dorota Bularz - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *kontrola kompleksowa zgodnie z harmonogramem kontroli.*
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *termometr służbowy nr PP/S/K/18/NS/HŻŻiPU, Laptop i drukarka SK/S/K/25/NS/HŻŻiPU, fartuch ochronny, rękawiczki, maseczka jednorazowego użytku.*

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

W zakładzie prowadzona jest produkcja posiłków przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. W dniu kontroli żywionych jest 111 dzieci, stawka żywieniowa 8,50 zł. Wydawane są 3 posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek). W kuchni zatrudnione są 3 osoby personelu. Odpady odbiera firma Remondis z Gliwic, ul. Kaszubska 2. Odpady konsumpcyjne odbiera codziennie osoba prywatna (przedłożono umowę) w celu karmienia ptactwa ozdobnego. Temperatura w urządzeniu chłodniczym +4°C, +5°C. Przedłożono opracowane procedury oparte na zasadach systemu HACCP i GHP/GMP wraz z bieżącymi zapisami tj. temperatury w urządzeniach chłodniczych – CCP1, ocena organoleptyczna wydawanych posiłków, karta czyszczenia pomieszczeń magazynowych, karta kontroli wyparzania jaj. Zgodnie z wdrożonymi procedurami opracowano analizę ryzyka dla prowadzonego procesu przygotowywania posiłków. Zgodnie z wytycznymi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności uwzględniono alergeny, które występują w posiłkach przygotowywanych dla dzieci.

W zakładzie używane są naczynia stołowe z tworzywa sztucznego posiadające prawidłowe znakowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Przedłożono do wglądu deklarację zgodności przedmiotów do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych: firmy PPHU Ms Tworzywa dla domu ul. Świerkowa 1, 62-005 Owińska (kubki), MTM Wytwórnia Artykułów z Tworzyw Sztucznych 03-684 Warszawa, ul. Mechaników 10 (talerze, miski).

Na wyposażeniu placówki jest zapas środków specjalistycznych do dezynfekcji zarówno rąk jak i powierzchni sprzętów i urządzeń. Środki do dezynfekcji ustawione są przy wejściach do przedszkola oraz na terenie placówki.

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

Pkt II, 2, Pkt III, 3

W zakładzie rozmrażanie mięsa prowadzone jest niezgodnie z opracowaną procedurą systemu HACCP poprzez moczenie w wodzie.

W części magazynowej stwierdzono przechowywane kiełki brokołu posiadające termin przydatności do spożycia tj. 01.04.2022 r.

Stwierdzone nieprawidłowości stanowią naruszenie:

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020, poz. 2021 z późn. zm.), Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004)

Dokonano oceny zakładu zgodnie z załącznikiem nr ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 30 punktów, ryzyko dla ocenianego zakładu średnie.

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. II,2; III, 3 zał. nr ZF/PK/BŻ/01/01/01

ukarano

Dorota Bularz - Dyrektor
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego CZ NR 1665342 w wysokości 100 zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie Art. 100 ust. 1 pkt 8 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia 31.12.2021 r. nr SSP/0131/42/22
(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 §1, §2, §3 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Zobowiązano p. dyrektor Dorota Bularz do przesłania w terminie 14 dni jadłospisu dekadowego do dalszej analizy za okres od 22.03.22 r do 04.04.22 r. Protokół stanowi podstawę do wszczęcia postępowania administracyjnego w sprawie wydania rachunku za przeprowadzoną kontrolę.

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

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:

brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 10:20 do 12:20

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.

Protokół podpisano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dokonano

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

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

mgr Dorota Bularz

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....

.....
(podpisy świadków)

.....
.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 04.04.2022 r.

otrzymałem (-am) w dniu 04.04.2022 r.

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

mgr Dorota Bularz

.....
(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 Gliwicach 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 Prawo przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 592/1207/NS/HŻŻiPU/22 z dnia 04.04.22 r.

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

Stołówka w Przedszkolu Miejskim z Oddziałami Integracyjnymi nr 21, ul. Górnych Wałów 19,44-100 Gliwice

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)	Średnie (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	
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	0	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	z żywnością.				
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	<u>9</u>	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV2	Profil działalności – pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	<u>16</u>	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	<u>0</u>	25	50	
	Suma punktów	0	14	16	
	Suma punktów ogółem		30		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (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 592/1207/NS/HŻŻiPU/22 z dnia 04.04.22 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

Dorota Bularz
mgr Dorota Bularz

(podpis kontrolowanego)

Wojciech
.....
(podpis osoby kontrolującej)

Sofia

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI Nr 99./1207/NS/HDM/22

Gliwice, 29.03.2022r.

(miejscowość i data)

przeprowadzonej przez

Katarzyna Barton, NS/Hdm, Nr upow. SSP/0131/3/22

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

Pracownika (-ów) upoważnionego (-ych) przez

Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r., poz.195.) w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2021, poz. 735 ze zm.).

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO PODMIOTU

1. Podmiot kontrolowany

Przedszkole Miejskie z Oddziałami Integracyjnymi dkr 21
ul. Górnych Wałków 19, 44-100 Gliwice
tel./fax 32 231 45 56 e-mail: sekretariat@pm21.gliwice.eu

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

2. Informacja dotycząca kontrolowanego obiektu

Przedszkole Miejskie z Oddziałami Integracyjnymi dkr 21
ul. Górnych Wałków 19, 44-100 Gliwice
tel/fax 32 231 45 56 e-mail: sekretariat@pm21.gliwice.eu

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

3. Osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań

Organ prowadzący miasto Gliwice

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

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

4. NIP/REGON/PKD – odpowiednio NIP 631 26 24 096 Regon 241785299

5. Osoba kierująca podmiotem kontrolowanym:

Dorota Żularz - dyrektor

(imię i nazwisko/stanowisko)

6. Osoba upoważniona pisemnie do reprezentowania kontrolowanego podmiotu*

Dorota Żularz - dyrektor

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

7. Inne osoby, w obecności których przeprowadzono kontrolę*

nie dotyczy

(imię i nazwisko/stanowisko/inne)

II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli 29.03.2022, godz. 8:00
2. Data otrzymania przez kontrolowanego zawiadomienia o kontroli*
nie dotyczy
3. Przyczyna odstąpienia od zawiadomienia: nie dotyczy
4. Data i godzina zakończenia kontroli 29.03.2022, godz. 10:30
5. Czas kontroli obszaru, w którym stwierdzono nieprawidłowości* 1 godz.
6. Zakres przedmiotowy kontroli
kontrola dorazna dot. oceny stanu sanitarnego przedszkola.
7. Wyposażenie użyte podczas kontroli*
nie dotyczy
(nazwa wyposażenia/nr identyfikacyjny)
8. Podczas kontroli wykonano pomiary, badania lub pobrano próbki do badań laboratoryjnych**
- nr i nazwa protokołu/ów*
nie dotyczy
9. Podczas kontroli wykonano zapis dźwięku i/lub obrazu* nie dotyczy
10. Korzystano* z wyników badań i pomiarów
nie dotyczy
11. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli
badania lekarskie pracowników - aktualne
12. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu kontroli*
nie dotyczy
13. Podczas kontroli wypełniono formularze kontroli - nr F1/HOM/02

III. WYNIKI KONTROLI

1. Informacje o kontrolowanym podmiocie np. stan formalno-prawny/nr wpisu do KRS/inne informacje istotne dla ustaleń kontroli

W związku nie toczy się postępowanie administracyjne.

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

Placówka posiada i stosuje procedury bezpieczeństwa zapobiegania rozprzestrzenianiu się wirusa SARS-CoV-2 w pomieszczeniach sanitarnych zapewniono bieżącą ciepłą wodę oraz środki higieny osobistej.

Poinformowano o konieczności wymiany piasku w piaskownicy (młn 3krotnie)

Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń w dniu kontroli - bez uwag.

Na terenie obiektu obowiązuje całkowity zakaz palenia papierosów tradycyjnych i elektronicznych.

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

a) brudne ściany w pomieszczeniu sanitarnym przy sali ruchowej na parterze.

b) zaciek na suficie w pomieszczeniu sanitarnym przy grupie „Kotki”.

co jest niezgodne z:

par 2 Rozporządzenia MENiS z dn. 31.12.2002r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz.U. 6/2005 poz. 69 ze zm.)

4. Doraźne zalecenia, uwagi i wnioski*

nie dotyczy

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA OSÓB UCZESTNICZĄCYCH W KONTROLI

1. Omówiono wyniki kontroli, dokonano/ ~~nie dokonano~~ wpisu do książki kontroli/dziennika ~~budowy~~**

2. ~~Wniesiono~~/nie wniesiono** uwag i zastrzeżeń do opisanego w protokole stanu faktycznego

3. Poprawki i uzupełnienia do protokołu – ~~naniesiono~~/nie naniesiono**

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

4. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w części III pkt 3 lit. nie nałożono/nałożono** grzywnę w drodze mandatu karnego na

nie dotyczy

(imię i nazwisko/stanowisko)

w wysokości..... słownie.....

(nr mandatu karnego).....

(podstawa prawna)

5. Upoważnienie do nakładania grzywn w drodze mandatu karnego nr..... z dnia..... wydane przez

nie dotyczy

(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej).

6. Osoba ukarana została pouczone o prawie odmowy przyjęcia mandatu. Z tego prawa skorzystała/nie skorzystała**

nie dotyczy

7. Dane osoby odmawiającej przyjęcia mandatu

nie dotyczy

(imię i nazwisko/adres)

8. Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach
9. Z treścią protokołu kontroli zapoznano się/~~nie zapoznano się~~ **
10. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu

.....

nie dotyczy

PRZEDSZKOLE MIEJSKIE

z Oddziałami Integracyjnymi Nr 21

z siedzibą w Gliwicach

przy ul. Górnych Wałów 19

tel. 0-32 231 45 56

REGON 241785299, NIP 6312624096

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

Bularz
 mgr Dorota Bularz

**STARSZY ASYSTENT
 SEKCJI HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY**

Barton
 mgr Katarzyna Barton

.....
 (czytelny podpis osób obecnych podczas kontroli/pieczeńć imienna/pieczeńć podmiotu)

.....
 czytelny podpis kontrolującego (-ych/ pieczeńć imienne)

V. POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem(-am) w dniu *29.03.2022*

PRZEDSZKOLE MIEJSKIE

z Oddziałami Integracyjnymi Nr 21

z siedzibą w Gliwicach

przy ul. Górnych Wałów 19

tel. 0-32 231 45 56

REGON 241785299, NIP 6312624096

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

Bularz
 mgr Dorota Bularz

.....
 (czytelny podpis osoby odbierającej protokół i pieczeńć podmiotu)

W trakcie kontroli wykorzystano/nie wykorzystano formularze kontroli** zgodnie z pkt II.13, do wglądu w siedzibie WSSE/PSSE w Gliwicach**.

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