

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAL / KOPIA\*

Nr 592/HŻ/19

Bielawa, 24 października 2019 r.

(Miejscowość i data)

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

**Paweł Mołas – młodszy asystent HŻŻ i PU, nr upoważnienia stałego 6/2019 i jednorazowego 1521/18;**

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59 ), 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 2018 r. poz. 2096 z późn. zm.). 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 8 maja 2017 r. 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 2018 r. poz. 646 z późn. zm.) oraz na podstawie 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład:

#### **Stołówka w Przedszkolu Publicznym nr 4**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**ul. Żeromskiego 18, 58 – 260 Bielawa**

(adres)

NIP 882 211 29 47

TEL. 74 645 22 42

FAX brak

E-MAIL brak

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **decyzji zatwierdzającej nr 203/12 z dnia 26 marca 2012 r.**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

**P. Wanda Tchoryk – Dyrektor Przedszkola**

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

**P. Wanda Tchoryk – Dyrektor Przedszkola**

(imię i nazwisko, stanowisko)

**bez udziału świadków**

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **kontrola kompleksowa - ocena zgodności stanu sanitarno-technicznego zakładu z wymaganiami higieniczno-sanitarnymi.**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **termometr HŻ/I/3/S**

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

1. W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy, wydawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku, co jest zgodne z zakresem określonym w decyzji zatwierdzającej.
2. Z wyżywienia korzysta 100 dzieci w wieku od 3 do 6 lat, uczęszczających do czterech grup wiekowych tj.: I grupa – 3-4 latki, II grupa – 4 - 5 latki, III grupa 5-6 latki, IV grupa – 5-6 latki. W każdej grupie po 25 osób.
3. W ciągu dnia wydawane są 3 posiłki tj.
  - I śniadanie – godz. 8:00
  - II śniadanie – godz. 10:30
  - obiad (dwudaniowy) – godz. 13:30
4. W zakładzie zatrudnionych jest 6 osób zajmujących się przygotowaniem i wydawaniem posiłków, posiadających aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych.
5. Blok żywienia w kontrolowanym zakładzie składa się z kuchni centralnej zlokalizowanej na parterze. W zakładzie wydzielono 4 grupy: grupy I i II zlokalizowane na I piętrze, grupy III i IV zlokalizowane na II piętrze. W zakładzie nie wydzielono jadalni, w związku z czym konsumpcja wszystkich posiłków odbywa się w salach przy grupach. Transport posiłków oraz czystych naczyń stołowych z kuchni właściwej do sal na grupach, w których odbywa się konsumpcja, odbywa się na wózkach ze stali nierdzewnej ogólnodostępnym korytarzem i windą osobowo-towarową, która przeznaczona jest jedynie do transportu posiłków. Posiłki oraz czyste naczynia stołowe transportowane są w zamykanych pojemnikach (oznaczonych kolorem zielonym). Następnie w salach odbywa się porcjowanie posiłków na naczynia stołowe. Po zakończonym posiłku brudne naczynia stołowe oraz kuchenne zwożone są na tych samych wózkach w zamykanych pojemnikach (oznaczonych kolorem czerwonym) ogólnodostępnym korytarzem i windą osobowo – towarową do zmywalni naczyń stołowych zlokalizowanej przy kuchni centralnej na parterze, wyposażonej w zmywarko-wyparzarzkę typu gastronomicznego (cykl mycia i wyparzenia trwa 240 sekund, temperatura wyparzenia 90°C). Wózki po każdym zwiezieniu brudnych naczyń są myte i dezynfekowane (preparat dezynfekujący „Dezopol-med”), co potwierdzane jest w założonych kartach mycia – sprawdzono zapisy za

R  
J

miesiące wrzesień i październik 2019 r.– uwag nie wniesiono. Udostępniono do wglądu kartę mycia i dezynfekcji windy przeznaczonej do transportu posiłków – zapisy prowadzone na bieżąco.

6. Surowce używane do produkcji posiłków dostarczane są do zakładu środkami transportu należącymi do producentów i hurtowników. W zakładzie opracowany został wykaz dostawców. Każdorazowo w rejestrze kontroli dostaw monitorowane są: czystość środka transportu i higiena osobista kierowcy, stan opakowań, temperatura podczas transportu, terminy ważności, znakowanie – sprawdzono zapisy za miesiące wrzesień i październik 2019 r. – uwag nie wniesiono.
7. W zakładzie istnieje możliwość identyfikacji używanych surowców na podstawie dokumentów handlowych. Identyfikowalności dokonano dla posiłku obiadowego pn. schab w sosie naturalnym, kasza jęczmienna – gryczana na sypko, buraczki czerwone z papryką i oliwą przygotowanego w zakładzie w dniu 24.10.2019 r. dla 33 osób. Do protokołu dołączono kartę identyfikowalności w/w posiłku.
8. W zakładzie wykorzystywane jest mięso drobiowe, wieprzowe oraz wołowe. Nie stwierdzono stosowania dziczyzny. Udostępniono do wglądu:
  - dokument WZ nr WZ-4539/10/2019 z dnia 24.10.2019 r., wystawiony przez Zakład Przetwórstwa Mięsnego J. Gawrycki, ul. Witosa 3, 58 – 260 Bielawa, potwierdzający zakup 2,1 kg szynki bez kości.
  - dokument WZ nr WZ-4545/10/2019 z dnia 24.10.2019 r., wystawiony przez Zakład Przetwórstwa Mięsnego J. Gawrycki, ul. Witosa 3, 58 – 260 Bielawa, potwierdzający zakup 1,1 kg mielonki kanapkowej.
  - dokument WZ nr WZ-3821/10/2019 z dnia 21.10.2019 r., wystawiony przez Zakład Przetwórstwa Mięsnego J. Gawrycki, ul. Witosa 3, 58 – 260 Bielawa, potwierdzający zakup 4,9 kg łopatki bez kości.
9. W zakładzie nie prowadzi się smażenia potraw na głębokim tłuszczu.
10. W zakładzie do produkcji używane są świeże jaja, które dezynfekowane są przy pomocy naświetlacza UV. Zapisy z tej czynności prowadzone są na bieżąco w karcie dezynfekcji jaj. Ostatniego wpisu dokonano 23.10.2019 r. - zdezynfekowano 10 szt. jaj w 1 cyklu trwającym 150 s. W zakładzie istnieje możliwość określenia stopnia zużycia lampy – raz w miesiącu podliczany jest stopień zużycia lampy UV. Żywotność lampy deklarowana przez producenta wynosi 7500 godzin. Na dzień 30 września 2019 r. wykorzystane zostało 18 godz. 57 minut i 30 sekund pracy lampy. Podczas kontroli stwierdzono w zakładzie 100 szt. jaj, pakowanych w wytłoczki po 30 szt. Jaja opatrzone były pieczętką w kolorze czerwonym z numerem 3PL 10011304 Udostępniono do wglądu fakturę nr 53074 dnia 19.10.2019 r., wystawioną przez M&J Z. Jadczyk, G. Maciejewska Sp. J.,

PJ

ul. Kasztanowa 5, 58 – 100 Świdnica potwierdzającą zakup 180 szt. jaj. Zgodnie z udostępnionym dokumentem HDI: data pakowania 11/10/2019 r, najlepiej spożyć przed: 06.11.2019 r., nr partii:11.10.19, liczba jaj w kartonie 180 szt. producent : Józef Sufłida -10011301, Terasin 12, 97-403 Drużbice.

11. W trakcie kontroli stwierdzono, iż surowce używane do produkcji posiłków są zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz. 1154).
12. Podczas kontroli dokonano oceny jakościowej żywienia na podstawie jadłospisów z 10 kolejnych dni za okres od 14.10.2019 r. do 25.10.2019 r. W wyniku przeprowadzonej oceny stwierdzono pewne nieprawidłowości – ocena żywienia w załączeniu do protokołu. Pouczono P. Dyrektora o konieczności skorygowania błędów w planowaniu jadłospisów i uwzględnieniu wymagań zgodnych z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 r. poz. 1154).
13. Jadłospis dekadowy wraz z wyszczególnionymi alergenami znajduje się w miejscu ogólnodostępnym dla rodziców - wywieszony na tablicy ogłoszeń w holu przy głównym wejściu, obok wejścia do szatni oraz umieszczony na stronie internetowej pod adresem [www.pp4.pl](http://www.pp4.pl). W trakcie kontroli dokonano sprawdzenia prawidłowości w zakresie wyszczególniania alergenów zawartych w serwowanych potrawach na podstawie opracowanych w zakładzie receptur. Analizy dokonano dla zupy wiejskiej z warzywami, fasolą, ziemniakami, schabu w sosie naturalnym, kaszy jęczmienno -gryczanej na sypko, buraczków czerwonych z papryką i oliwą, podawanych na obiad w dniu 24.10.2019 r. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.
14. Zakład podłączony jest do miejskiej sieci wodno - kanalizacyjnej. Zgodnie z opracowaną instrukcją zaopatrzenia zakładu w wodę badanie mikrobiologiczne wody przeprowadzane będą 1 raz na 5 lat. W przypadku remontu wewnętrznej instalacji wodociągowej lub przerwie w dostawie wody – pełne badanie wody zostanie przeprowadzone niezwłocznie Udostępniono do wglądu aktualny wynik badania wody 2009/w/z/16 z dnia 06.10.2016 r. w zakresie parametrów mikrobiologicznych - badane cechy zgodne z wymaganiami.
15. Zgodnie z opracowaną procedurą usuwania odpadów w zakładzie:



- odpady komunalne powstałe w zakładzie usuwane są do zlokalizowanego na zewnątrz pojemnika i odbierane przez Zakład Gospodarki Komunalnej Sp. z o. o. w Bielawie, ul. Dzierżoniowska 31.
  - odpady pokonsumpcyjne – usuwane są do wyznaczonego i oznaczonego pojemnika znajdującego się w zmywalni naczyń stołowych. W związku z tym, iż w zakładzie produkowanych jest niewiele odpadów pokonsumpcyjnych tj. ok. 1 L dziennie są one traktowane jako odpady komunalne - odpady stałe wyrzucane są do odpadów komunalnych, a odpady płynne wylewane do kanalizacji.
16. Opracowano procedurę wycofywania z obrotu żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, zgodnie z którą żywność o niewłaściwej jakości jest traktowana jako odpad komunalny – odpady stałe po zniszczeniu opakowań producenta wyrzucane są do odpadów komunalnych, odpady płynne wylewane do kanalizacji. W magazynie środków spożywczych wydzielono oznakowany pojemnik na towar wycofany. Założono rejestr produktów wycofanych. W roku 2019 nie było produktów wycofanych.
17. Zgodnie z opracowaną instrukcją dotyczącą kwalifikacji i szkoleń pracowników każdy nowo przyjęty pracownik przed przystąpieniem do pracy przechodzi szkolenie stanowiskowe oraz z podstawowych zagadnień GHP i GMP. Dodatkowo co najmniej 2 razy w roku prowadzone są szkolenia okresowe. Udostępniono do wglądu protokoły ze szkolenia:
- z dnia 22.02.2019 r. temat szkolenia – zasady żywienia dzieci w przedszkolu w świetle rozporządzenia Ministra zdrowia, przeszkolonych zostało 5 osób,
  - z dnia 14.06.2019 r. temat szkolenia – co to są zatrucia i jakie są przyczyny zatruc pokarmowych, przeszkolonych zostało 5 osób.
18. Zgodnie z opracowaną instrukcją monitoring obecności szkodników prowadzony jest we własnym zakresie codziennie, monitorowana jest obecność szkodników oraz ślady ich bytowania co odnotowuje w karcie obecności szkodników – zapisy prowadzone na bieżąco. W przypadku stwierdzenia obecności szkodników lub śladów ich bytowania pracownik ma obowiązek poinformować o tym P. Dyrektor, która wzywać będzie firmę DDD. W dniu kontroli obecności szkodników ani śladów ich bytowania nie stwierdzono.
19. Konserwacja maszyn i urządzeń prowadzona 1 raz w roku we własnym zakresie przez zatrudnionego w zakładzie konserwatora, co potwierdzone jest w protokole z przeglądu technicznego. W razie poważniejszych awarii sprzętu wzywany będzie serwis AGD. W dokumentacji zakładu znajduje się protokół z przeglądu technicznego z dnia 31.08.2019 r. przeprowadzony przez konserwatora zatrudnionego w zakładzie - nie stwierdzono zagrożeń wynikających ze złego stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń.

20. W zakładzie opracowany został harmonogram czynności porządkowych uwzględniający stosowane środki myjące i dezynfekujące. Zapisy z wykonanych czynności prowadzone są w kartach monitoringu dla poszczególnych pomieszczeń (kuchni, zmywalni naczyń stołowych, magazynów) – zapisy prowadzone na bieżąco.
21. W zakładzie opracowano procedurę monitorowania warunków magazynowania towarów, uwzględniającą zakres warunków dla poszczególnych grup produktów oraz granice tolerancji  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ . Zapisy z monitoringu prowadzone są codziennie dla każdego urządzenia. Udostępniono do wglądu karty kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych – sprawdzono zapisy za miesiąc wrzesień, październik 2019 r. – uwag nie wniesiono.
22. W zakładzie opracowano receptury technologiczne produkowanych w zakładzie potraw z uwzględnieniem parametrów obróbki termicznej (smażenie  $170\text{-}220^{\circ}\text{C}$ , smażenie beztłuszczowe  $260^{\circ}\text{C}$ , pieczenie  $170\text{-}250^{\circ}\text{C}$ , duszenie  $100^{\circ}\text{C}$ , gotowanie  $100^{\circ}\text{C}$ ). Ustalono docelowe minimalne temperatury obróbki termicznej dla poszczególnych rodzajów mięs (dla drobiu i wieprzowiny min.  $74^{\circ}\text{C}$  przez 2 minuty, dla wołowiny min.  $63^{\circ}\text{C}$ ). Pomiar temperatur posiłków odbywa się przy użyciu termometru szpikulcowego. Zaplanowano działania korygujące w razie stwierdzenia niezgodności tj. regulacja czasu i temperatury obróbki termicznej. Na bieżąco prowadzone są zapisy z przeprowadzonych czynności. Ostatni zapis pochodzi z dnia 24.10.2019 r. - posiłek schab w sosie naturalnym, temperatura wewnątrz potrawy  $74^{\circ}\text{C}$ .
23. Opracowano procedurę schładzania posiłków, zgodnie z którą temperatura wewnątrz posiłku powinna być obniżona z  $60^{\circ}$  do  $10^{\circ}\text{C}$  w czasie nie dłuższym niż 2 godziny, a następnie przechowywane są w temperaturze  $4^{\circ}\text{C}$ . W zakładzie prowadzi się proces zamrażania świeżych owoców po poddaniu ich obróbce wstępnej. Produkty po zamrożeniu przechowywane są w temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$  przez maksymalnie 2 tygodnie.
24. System HACCP w zakładzie został opracowany i wdrożony poprzez spełnienie wymagań wstępnych dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. W wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych wytypowane zostały dwa punkty kontrolny na etapach:
- CP1 – przyjęcia towaru – zgodnie z opracowaną instrukcją kontroli dostaw każdorazowo w rejestrze kontroli dostaw monitorowane są: czystość środka transportu i higiena osobista kierowcy, stan opakowań, temperatura podczas transportu, terminy ważności, znakowanie.
  - CP2 – mycia i dezynfekcji jaj - w zakładzie dezynfekcja jaj odbywa się przy użyciu naświetlacza UV w pomieszczeniu obróbki wstępnej jaj. Złożono kartę mycia i dezynfekcji jaj, w którym odnotowywana jest data naświetlania, czas naświetlania, ilość przeprowadzonych cykli, ilość zdezynfekowanych jaj. Sprawdzono zapisy za miesiące

2  
mg

wrzesień i październik 2019 r. – uwag nie wniesiono. Zaplanowano działania korygujące w razie stwierdzenia niezgodności tj. w razie awarii naświetlacza jaja dezynfekowane będą metodą termiczną – wyparzane w wodzie o temperaturze 90°C przez 10 sekund.

25. W ramach weryfikacji skuteczności wdrożonych systemów jakości opracowano procedurę monitorowania zdrowotnej jakości produkowanej w zakładzie żywności, zgodnie z którą codziennie dokonuje się oceny organoleptycznej przygotowywanych posiłków. Zapisy z przeprowadzonej oceny prowadzone są w karcie badania gotowej potrawy. Sprawdzono zapisy za miesiące wrzesień, październik 2019 r. – działań korygujących nie podejmowano. Dodatkowo 1 raz w roku przeprowadzane jest badania gotowego wyrobu nietrwałego mikrobiologicznie. Udostępniono do wglądu sprawozdanie z badania surówki z kapusty pekińskiej z pomidorem i kukurydzą nr 353/19 z dnia 24.05.2019 r w zakresie obecności pałeczek *Salmonella* w 25 g (nieobecne) i obecności *Listeria monocytogenes* w 25 g (nieobecne) – wynik prawidłowy.
26. Przy wszystkich punktach wodnych zapewniony jest stały dopływ ciepłej i zimnej wody bieżącej. Stanowiska do mycia rąk wyposażone prawidłowo w środki czystości i środki do osuszania rąk.
27. Bieżący stan sanitarny zakładu zachowany prawidłowo.
28. W trakcie kontroli nie stwierdzono środków spożywczych przeterminowanych.
29. Odzież pracowników prawidłowa.

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

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252),

Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 r. Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych.

Ad. I.1 - W zakresie rozplanowania pomieszczeń w zakładzie dochodzi do krzyżowania się dróg brudnych i czystych. Transport posiłków, czystych naczyń stołowych z kuchni do poszczególnych grup oraz zwrot brudnych naczyń stołowych i kuchennych odbywa się tą samą drogą tj. ogólnodostępnym korytarzem i windą osobowo-towarową. W dokumentacji zakładu opracowano procedurę określającą sposób minimalizowania zagrożeń wynikających z krzyżowaniem się dróg brudnych i czystych tj. posiłki i czyste naczynia stołowe przenoszone są pod przykryciem, w zamykanych pojemnikach oznaczonych kolorem zielonym, a brudne naczynia przenoszone są w zamykanych pojemnikach oznaczonych kolorem czerwonym, dodatkowo na czas wydawania posiłków dzieci oraz osoby postronne nie mają dostępu do ciągu komunikacyjnego. Do transportu używane są wózki wykonane ze stali nierdzewnej, które po każdym transporcie naczyń brudnych są myte i dezynfekowane.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: **Arkusz oceny zakładu**  
**ZF/PK/BŻ/01/01/01**

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr.....  
 ukarano .....

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości.....zł  
 (nr mandatu karnego)

na podstawie .....  
 (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 pouczono 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 pkt **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.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu\*.

Pan (i) wnosi /nie wnosi\* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej **uwag nie wniesiono**

6. Czas trwania kontroli: **od godz. 11:40 do godz. 15.00**

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.

#### Nie dotyczy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

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

DYREKTOR  
 Przedszkole Publicznego nr 4  
 w Bielawie

*mgr Wanda Tchoryk*

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

PRZEDSZKOLE PUBLICZNE Nr 4  
 W BIELAWIE  
 58-260 Bielawa, ul. S. Żeromskiego 18  
 NIP 8822112947, REGON 021661060  
 tel. 74 645 22 42

Młodszy Asystent

*inż. Paweł Mołas*

(podpis osoby kontrolującej)

**bez udziału świadków**

(podpisy świadków)

### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **24 października 2019 r.**

otrzymałem (-am) w dniu **24 października 2019 r.**



**PRZEDSZKOLE PUBLICZNE Nr 4  
W BIELAWIE**  
58-260 Bielawa, ul.S.Żeromskiego 18  
NIP 8822112947, REGON 021661060  
tel. 74 645 22 42

**DYREKTOR**  
Przedszkola Publicznego nr 4  
w Bielawie  
*mgr Wanda Tchoryk*

.....  
(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 **Dzierżoniowie** powielany inaczej jak tylko w całości.

---

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy ustawy Prawo przedsiębiorców

Administratorem Państwa danych osobowych jest Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Dzierżoniowie.  
Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych znajduje się pod adresem:  
<https://pssedzierzoniow.pis.gov.pl/?onas=101>