

POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY  
w Piotrkowie Trybunalskim  
97-300 Piotrków Trybunalskim  
Aleje 3-go Maja 8  
Pieczęć Państwowego Inspektora Sanitarnego

Przedszkole Samorządowe Nr 12  
w Piotrkowie Trybunalskim  
Wpłynęło dn. 05.03.2021  
Ilość zał. ....  
Podpis .....

F/PK/BŻ/01/01  
Data wydania: 13.12.2019r.  
Strona 1 z 6

## PROTOKÓL KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ/37/15/2021

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Piotrkowie Trybunalskim  
Beatę Cieśla - st. asystent sekcji HŻ, upoważnienie do czynności kontrolnych nr 56  
(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 2021r. poz. 195)<sup>1)</sup>, 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 2020 r. poz. 256 z późn. zm.)<sup>1)</sup>. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup> 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającym zarządzenie 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 2021r. poz. 162)<sup>1)</sup>\*\* 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: Przedszkole Samorządowe nr 12, ul. Włókiennicza 7, 97-300 Piotrków Trybunalski  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
(adres)

NIP 7712487048 TEL. (44) 7323608 FAX.....E-MAIL.....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Piotrkowie Tryb., znak: PPIS-ON-HŻ-46240/7/08 z dnia 30.01.2008r.  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

### 2. Kierujący zakładem:

..... p. Jolanta Piórek - Dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

### 3. Przedstawiciel zakładu:

..... p. Jolanta Piórek - Dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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



do mycia rąk dla personelu;  
 - w wodzie kielich widocznej - dmy z rąk i mycie zmytu oraz z rękawic  
 ? - kielichowe; umywalki z mydłem ręk. i ręcznikami papierowymi - z rękawic  
 ? - kam. i wykładarka do naczyń, pojem. do obrotu mat. sprzą. - z brodzikami  
 do mycia zębności, umywalka z rękawicami ręk.

- stosowane materiały i wyroby do kontaktu z żywnością - foreczki, papier, foreczki  
 jedłone, zapewnione na dekontaminację zębności.

- higiena pracowników biorących udział w procesie produkcji, odzież ochronna - personel musi być  
 obalony z rąk momentami odzienia ochronnego, odzienia czysta, zapewniona  
 odzienia wstępu

- liczba osób pracujących w zakładzie: 3, orzeczenia lekarskie z badań do celów sanitarno -  
 epidemiologicznych: tak, aktualnie;

- przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych - zakaz jest nakazany  
 zapewnione jest oznakowanie o zakazie palenia wyrobów  
 tytoniowych;

- sposoby i częstotliwość usuwania odpadów i ścieków - odpady bieżące odprowadzane  
 na do kanałizacji miejskiej, odpady składowane, oraz  
 odpady pochodzący z odpadów (z odpadów pojemnikach,  
 odpadów firma jako odpadów syfo.

Prawidłowość prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących stosowania systemów kontroli  
 wewnętrznej:

- systemu HACCP - oznaczamy i udziwiamy, monitorowane są na  
 poziomie CCP na etapie: CCP1 - monitorowanie zębności i wagi, CCP2 -  
 monitorowanie temperatury, CCP3 - ciobka / termiczna mięsa - monitoro-  
 wanie temperatur;

- realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej - zasady GHP  
 są realizowane, rejestry prowadzone z częstotliwością i wyzmo-  
 wanych obszarach i w celu śledzenia i wybuchu ak. d. h. k. i;

- dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawców surowców - okazano  
 mięso dostaw, głównym dostawcą są: Dentama Smell  
 F.H. Meats, F.H. Meat, Asmir, Mega pol, Kenix, Picharone  
 Gredka Polka syfo



F/PK/BZ/0.  
Data wydania: 13.12.2019.  
Strona 4 z 6

GMO ..... *nie stwierdzono*  
Ś.s.s.p.ż..... *nie stwierdzono*

**Ocena jadłospisu:**

Oceniono jadłospis za okres: *od 22.02.2021r. - 06.03.2021r.*

Stawka żywieniowa wynosi: *4 zł, z czego 33 dni, w tym*

*kontaktu przygotowane porcje dla 69 dzieci.  
Jadłospis spełnia normy i umiarkowanie jest niskokaloryczny.  
Do każdego porcji dołączone są owoc, warzywo,  
mleko (kawa zbożowa na mleku, kakao, soki, woda), mięso, jaja,  
makarony i inne strączkowe, oraz w tygodniu podawana jest ryba.*

Ponadto stwierdzono: sprawdzono realizację przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 26 lutego 2021r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U z 2021r. poz. 367).  
*- zachowany jest poziom sanitarny, zapewnione środki do mycia i dezynfekcji dla personelu, personel blokii tymczasowego u oddziału przedniego personelu.*

W nawiązaniu do pisma PWIS w Łodzi z dnia 07.12.2017r. znak: PWIS.NSHZ.9011.3.81.2017.AK dot. pisma Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 05.12.2017r. znak: GIS-BZ-UE-4232-53/JF/17/7 w sprawie wzmożenia nadzoru nad przestrzeganiem wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów.  
*- zapewniony jest wykaz składników i alergenów dla potraw przygotowywanych (na miejscu i dla zamówień zewnętrznych, dostępny dla rodziców)*

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

*[Large handwritten signature]*

F/PK/BZ/01/01  
Data wydania: 13.12.2019r.  
Strona 5 z 6

Integralna część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BZ/01/01/01 oraz lista

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano me skarano  
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie .....  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: brak

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

6. Czas trwania kontroli: od 9:30 do 12:30

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: skreślone i oparowane na str. 2 z 6

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

mgr Jolanta Piejek  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 05.03.2021r.

otrzymałem (-am) w dniu 05.03.2021r.

Dyrektor Przedszkola

mgr Jolanta Piejek  
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

STARSZY SYSTEM  
Sektor Higieny, Sanitarności i Zdrowia  
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej  
w Pleszewie  
mgr Jolanta Piejek

F/PK/BZ/01

Data wydania: 13.12.2015

Strona 6 z 6

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 Piotrkowie Trybunalskim 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 Prawa przedsiębiorców

Klauzula informacyjna dotycząca zbierania danych od osoby, której dane dotyczą

Sekcja Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych (Dz. Urz.UE.L z 2016r. Nr 119, str.1) tzw. RODO informuję, Panią/Pana o zasadach przetwarzania danych osobowych w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Piotrkowie Tryb.:

1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piotrkowie Tryb. z siedzibą w Piotrkowie Trybunalskim Aleja 3 Maja 8. Administrator prowadzi operacje przetwarzania Pani/Pana danych osobowych;

2) administrator danych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować w sprawach przetwarzania Państwa danych osobowych za pośrednictwem poczty elektronicznej email: iod.sanepid@piotkowtryb.com.pl

3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, tak wewnętrznych jak i zewnętrznych, zapobiegania powstawaniu chorób w tym chorób zakaźnych i zawodowych na podstawie: art.6 ust.1 lit. c) i e) RODO, Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Ustawy z dnia 22 czerwca 2001 r. o mikroorganizmach i organizmach genetycznie modyfikowanych, Ustawa z dnia Ustawy z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji, Ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego;

4) Posiada Pani/Pan:

- prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
- prawo do sprostowania, usunięcia Pani/Pana danych osobowych;
- prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych;
- prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych;
- prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych gdy uzna Pan/Pani, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

5) podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym (podstawa prawna art. 1-6a ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej),

6) odbiorcami Pana/Pani danych osobowych, mogą być uprawnione organy właściwe do załatwienia spraw z mocy przepisów prawa ( np.: Główny Inspektor Sanitarny, Łódzki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Łodzi), a też podmioty, z którymi administrator zawarł umowę przetwarzania danych w związku z realizacją usług na rzecz administratora ( np. kancelaria prawna, dostawca oprogramowania, operator poczty elektronicznej, audytor zewnętrzny)

7) Pani/Pana dane osobowe nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu,

8) administrator nie zamierza przekazywać Państwa danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej,

9) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres prowadzenia postępowania

i 10 lat od czasu zakończenia postępowania, wg. Rzeczowego Wykazu Akt Archiwum Zakładowego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Piotrkowie Tryb.



zalecenia nr 1

Lista wspomagająca ocenę żywienia całodziennego pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku

Przeczytaj i zaznacz, które z wymagań zostały zrealizowane.

Wymagania	TAK	NIE
1. Czy całodziennie jadłospisy zawierają produkty spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych?:		
▪ Pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż	+	
▪ Warzywa, owoce	+	
▪ Mleko i produkty mleczne (np. sery, jogurt, kefir, maślanka)	+	
▪ Mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona, orzechy	+	
2. Czy zupy, sosy oraz potrawy są sporządzone z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników?	+	
3. Czy od poniedziałku do piątku potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy?	+	
4. Czy do smażenia używany jest olej roślinny (np. rzepakowy)?	+	
5. Czy podawane napoje nie zawierają więcej niż 10g cukrów w 250 ml (kubku, szklance)?	+	
6. Czy każdego dnia są podawane:		
▪ co najmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych,	+	
▪ co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,	+	
▪ warzywa lub owoce w każdym posiłku,	+	
▪ co najmniej trzy porcje warzyw	+	

—scanned—

▪ co najmniej dwie porcje owoców	+	
▪ co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) lub ziemniaki w każdym z głównych posiłków (takich jak śniadanie, obiad, kolacja)	+	
7. Czy porcja ryby podawane jest co najmniej raz w tygodniu?	+	
8. Czy jadłospisy spełniają normy żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej (należy brać pod uwagę średnie wartości z 10 jadłospisów).	M	

STARSZY ASYSTENT  
 Sekcji Higieny Żywności i Żywienia  
 Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej  
 w Piotrkowie Trybunalskim  
 mgr Beata Cieliak



scanned

PAŃSTWOWY  
 POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY  
 w Piotrkowie Trybunalskim  
 97-300 Piotrków Trybunalskim  
 Aleje 3-go Maja 8  
 tel./fax 44 649 50 63 / 647 76 26  
*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

ZF/PK/BŻ/01/01/01  
 Data wydania: 13.12.2019r.  
 Strona 1 z 2

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
 Nr HŻ/37/15/21 z dnia 05.03.2021r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
 ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**  
**Przedszkole Samorządowe nr 12, ul. Włókiennicza 7, 97-300 Piotrków Trybunalski**  
**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)	
	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	
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	
	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
	<b>II Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
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 z żywnością.	0	3	15	
	<b>III Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

—scan10.jpg—

ZFPK.02.01.001  
Data wydania: 13.03.2021

2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	110
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	-	16	
	Suma punktów ogółem			16 pkt.	
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie

Ryzyko średnie

Ryzyko niskie

powyżej 49 pkt

powyżej 15 do 49 pkt

nie więcej niż 15 pkt

II. STwierdzone nieprawidłowości zostały ujęte w protokole kontroli sanitarnej

NR ..... Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Dyrektor Przedszkola

mgr Jolanta Piejek

(podpis kontrolowanego)

Przedszkole Samorządowe nr 12  
97-330 Piętków Trój.  
ul. Włókiennicza 1 : 4732-36-08  
NIP 771-24-07-048 Reg. 590778923STARSZY ASYSTENT  
Sekcji Higieny Żywności i Żywienia  
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej  
w Pińskowie Wybrzeża  
mgr Beata Cieslak

(podpis osoby kontrolującej)