

Upoważnienie Nr 370/14

Na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.) oraz art. 79 a ust 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz. U. z 2013 r. poz. 672 z późn. zm.), § 1 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31 grudnia 2009 r. w sprawie zasad i trybu upoważniania pracowników stacji sanitarno-epidemiologicznych lub Głównego Inspektoratu Sanitarnego do wykonywania określonych czynności kontrolnych i wydawania decyzji w imieniu państwowych inspektorów sanitarnych lub Głównego Inspektora Sanitarnego (Dz. U. z 2010 r. Nr 2, poz. 10)

Upoważniam: Grażynę Bończyk- starszego asystenta sekcji NHŻ- HD

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

Pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno -Epidemiologicznej we Włocławku

legitymacja służbowa nr: 80/09

do przeprowadzenia kontroli w:

Miejska Jadalnia „U Świętego Antoniego”, ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek.

(wskazać pełną nazwę i adres przedsiębiorcy objętego kontrolą, zakład kontrolowany)

Zakres przedmiotowy kontroli obejmuje:

Kontrola kompleksowa w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia

Data rozpoczęcia kontroli: 27.03.2014 r.

Przewidywany termin zakończenia kontroli: 04.04.2014 r.

Termin upływu ważności upoważnienia: 04.04.2014 r.

(okrągła pieczęć)



PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
we Włocławku

Magdalena Fejdowska

.....
stanowisko/podpis osoby
udzielającej upoważnienia

Potwierdzenie odbioru upoważnienia

.....
(data i podpis kontrolowanego lub osoby upoważnionej)

Pouczenie o prawach i obowiązkach kontrolowanego przedsiębiorcy

1. Przedsiębiorca ma prawo żądać od kontrolującego legitymacji służbowej i upoważnienia do przeprowadzenia kontroli.
2. Przedsiębiorca ma prawo nie wpuścić na teren prowadzonej działalności osoby, która nie posiada stosownego upoważnienia i legitymacji służbowej.
3. Przedsiębiorca ma prawo uczestniczyć w czynnościach kontrolnych, bądź wskazać pisemnie osobę upoważnioną do reprezentowania go w trakcie kontroli.
4. Przedsiębiorca ma obowiązek zapoznać się z treścią protokołu kontroli.
5. Przedsiębiorca ma prawo wnieść do protokołu kontroli swoje uwagi i zastrzeżenia.
6. Przedsiębiorca jest obowiązany prowadzić i przechowywać w swojej siedzibie książkę kontroli oraz upoważnienia i protokoły kontroli, a także udostępnić ją na żądanie organu kontroli.
7. Przedsiębiorca jest obowiązany dokonywać w książce kontroli wpisu informującego o wykonaniu zaleceń pokontrolnych, bądź wpisu o ich uchyleniu przez organ kontroli lub jego organ nadrzędny, albo sąd administracyjny.
8. Przedsiębiorca ma obowiązek ustalenia z organem kontroli innego terminu przeprowadzenia kontroli, jeżeli działalność przedsiębiorcy jest już objęta inną kontrolą.
9. Przedsiębiorca ma obowiązek umożliwić kontrolę swojego przedsiębiorstwa mimo, że odbywa się w nim kontrola innego organu lub przekroczony został określony ustawą czas trwania wszystkich kontroli w jednym roku kalendarzowym w sytuacji, gdy przeprowadzenie kontroli jest uzasadnione zagrożeniem życia, zdrowia lub środowiska naturalnego.



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 186/14

N.HŻ-HD-5140-28-60-1/14

Włocławek, 28.03.2014 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku

Grażynę Bończyk – starszego asystenta, upoważnienie 370/14

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 §1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2013 r. poz. 267). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 i 5 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz.U. z 2013 r. poz. 672 z późn. zm.), w związku z 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; 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/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Miejska Jadłodajnia „U Świętego Antoniego”
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek
(adres)

NIP 888-30-92-630

REGON 9340833633

PESEL 55031603186

TEL. 0544110380

FAX 0544110380

E-MAIL jadlodajnia@op.pl

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.)

Decyzja znak NNZ-442-50-238/6311/03 z dnia 16.12.2003 r.

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Elżbieta Tomaszewicz - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Sławomir Pawłowski-kierownik ds. żywienia i produkcji

(imię i nazwisko, stanowisko)

brak

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr kod PP- TP/17/N.HŻ- HD

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

Jadłodajnia przygotowuje codziennie, od poniedziałku do niedzieli przez cały rok, obiady dwudaniowe z napojem i pieczywem dla 1400 podopiecznych z MOPR (posiłki spożywane na miejscu i posiłki dowożone na Zakręt) oraz kanapki przeznaczone dla ok. 100 dzieci z pięciu świetlic środowiskowych przy ul. Żytnej 59 – świetlica „Zorza”, ul. Zakręt 8 – świetlica „Zacisze”, ul. 3 Maja 6 – świetlica „Zapiecek”, ul. Wienieckiej 42 – świetlica „Zachęta”, ul. Fredry, świetlica „Zefir” ul. Gałczyńskiego 9. W 2014r. pracownicy świetlic środowiskowych zrezygnowali z zamawiania zup dla dzieci.

Dodatkowo zakład przygotowuje dziennie średnio 20 posiłków odpłatnych i posiłki pod zamówienie indywidualnych klientów (catering). Zakład organizuje również imprezy okolicznościowe. Jadłospis dla podopiecznych MOPR, także dla diety lekkostrawnej, jest ustalany na cały miesiąc, wsad do kotła wynosi 2 zł.

Posiłki rozwożone są dwoma środkami transportu: Fiat Scudo nr rejestracyjny CW61057 i Ford Transit nr rejestracyjny WEA5426. Zatrudnienie – 46 pracowników stałych.

Posiłki są wydawane w 4 wydawkach: dwie na parterze dla podopiecznych MOPR z konsumpcją na miejscu, jedna na 1 piętrze dla ludzi z zewnątrz oraz 1 na piętrze dla podopiecznych MOPR pobierających posiłki na wynos. Na 1 piętrze istnieje możliwość konsumpcji na miejscu. Wszystkie posiłki są wydawane z użyciem naczyń jednorazowego użycia. Wydawanie posiłków na parterze oraz na piętrze dla klientów zewnętrznych odbywa się w godzinach 11.00-16.00, a wydawanie na piętrze dla podopiecznych na wynos od 11.00 do 15.00. Na świetlice posiłki wyjeżdżają ok. godz. 10.00-10.20.

Po godzinie 16.00 dla około 43 podopiecznych z listy przygotowywanej przez MOPR nieodpłatnie wydawane są posiłki, które pozostały z produkcji (nie zostały odebrane przez podopiecznych MOPR).

Kuchnia znajduje się na parterze. Posiłki na górne wydawki są transportowane windą czystą, natomiast brudny sprzęt, termosy transportowane są z góry windą brudną do zmywalni.

Na parterze znajduje się kuchnia, magazyn i komora chłodnicza mięsa, zmywalnia, pomieszczenia biurowe, sala konsumpcyjna, toalety dla personelu i klientów, 2 wydawki. Na poziomie -1 znajdują się pomieszczenia socjalno-sanitarne personelu, magazyn warzyw, komora chłodnicza na kiszonki i warzywa, magazyn środków spożywczych, pomieszczenie dezynfekcji jaj w naświetlaczach

UV, obieralnia wstępna, magazyn środków chemicznych i sprzętu porządkowego.

Na 1 piętrze – 2 wydawki, sala konsumpcyjna, sala imprez okolicznościowych, pomieszczenia biurowe, toaleta dla personelu.

Na zewnątrz budynku wydzielono pomieszczenie, gdzie gromadzone są zlewki pokonsumpcyjne i odpady. Zużyte oleje smażalnicze odbierane są przez firmę ZPPP Bioproten Brzeźno, ul. Konińska 16, 62-513 Krzymów. Zakład prowadzi segregację odpadów na mokre (w tym zlewki pokonsumpcyjne) i suche które odbiera 3 razy w tygodniu Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej „Saniko” Sp. z o. o. ul. Komunalna 4 we Włocławku.

Zabezpieczeniem obiektu przez szkodnikami zajmuje się firma Pest Control, Nasięgniewo 80, 87-811 Fabianki. Firma prowadzi 1 raz w miesiącu przeglądy karmików deratyzacyjnych oraz kontrole lamp owadobójczych i detektorów owadów. Ponadto, wyznaczony pracownik Miejskiej Jadłodajni codziennie prowadzi monitoring wizualny pułapek na owady i szkodniki i zgodnie z założeniami systemu HACCP prowadzi rejestr tej czynności. Kontrolę karmników deratyzacyjnych przeprowadzono w dniu 28.02.2014 r..

Dezynsekcja zakładu prowadzona jest na dodatkowe zlecenie zakładu, w przypadku zgłoszenia przez pracowników obecności szkodników. Według oświadczenia dyrektora jadłodajni, dezynsekcję zakładu przeprowadzono 17.03.2014 r. po zgłoszeniu przez pracownika obecności karaczanów (protokół dezynsekcyjno-deratyzacyjny nr 12/03/14 z dnia 17.03.2014 r.).

Dostawcy środków spożywczych wyłaniani są w wyniku przetargów. Mrożonki, ryby dostarcza hurtownia „Lodart” ul. Wysoka 17 we Włocławku, pieczywo – Piekarnia „AT” Ziomkowski z Brześcia Kujawskiego, drób – PPPH „Masdrob” Siniarzewo 87-705, mięso – Tomasz Kuropatwiński „PYCHOTA”, 87-603 Wielgie, jaja – HoReCa Food Service s.c., produkty mleczarskie – OSM „Cuiavia” z Inowrocławia, warzywa i owoce świeże – Ewa Wysocka Kwaszarnia, Lenie Wielkie 24, Dobrzyń nad Wisłą, ziemniaki- Gospodarstwo Ogrodnicze Zbigniew Krosnowski Śmiłowice 35.

Przeprowadzono ocenę jadłospisu stałego dla podopiecznych MOPR na miesiąc marzec, dla diety ogólnej i lekkostrawnej. W skład wydawanych posiłków wchodzi zupa, drugie danie z warzywami gotowanymi lub surówką, napój, chleb. Jadłospis jest urozmaicony, dania nie powtarzają się w ciągu dekady. Codziennie do obiadu dodawane są warzywa gotowane lub w postaci surówek oraz źródło białka pochodzenia zwierzęcego.

Za zgodą kontrolowanego protokół sporządzono w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku przy ul. Kilińskiego 16.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. *nie dotyczy* zał. nr *nie dotyczy* ukarano *nie karano*
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego *nie dotyczy* w wysokości *nie dotyczy* zł
(nr mandatu karnego)
na podstawie *nie dotyczy*
(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia. *nie dotyczy* nr. *nie dotyczy*
(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 kpa 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 stwierdzono uchybień*, jeden egzemplarz protokołu otrzymała pani dyrektor.
O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu *.
Pan (i) wnosi / nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:
Nie wnosi.
5. Uwagi osoby kontrolującej: do protokołu załączono jadłospis stały na miesiąc marzec dla podopiecznych MOPR.
6. Czas trwania kontroli: od 11.15 do 14.15 w dniu 27.03.2014 r.
od 8.00 do 9.30 w dniu 28.03.2014 r.

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 odmówiono.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Brak.

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

WZ DYREKTORA

KIEROWNIK
ds. żywienia i produkcji
Ryszard Storon
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
MIEJSKA JADŁODAJNIA
"U. Świętego Antoniego"
87-800 Włocławek, ul. Św. Antoniego 11
NIP: 888-30-92-630, REGON: 340833633
tel./fax 54-411-03-80

Starszy Asystent
Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów
Uzdrowienia oraz Higieny Dzieci i Matki
PSSE we Włocławku
Grażyna Balczyk
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 27.03.2014 r. i 28.03.2014 r.

otrzymałem (-am) w dniu 28.03.2014 r.

Ryszard Storon
.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku 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



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 186/14 z dnia 28.03.2014 r.

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Miejska Jadalnia „U Świętego Antoniego” ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP – stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	STAN TECHNICZNY			
1.	Usytuowanie zakładu	X		
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
5.	Kanalizacja zakładu	X		
6.	Umywalki do mycia rąk	X		
7.	Ustępy	X		
8.	Systemy wentylacyjne	X		
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
10.	Szatnie dla pracowników	X		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
12.	Podłogi	X		
13.	Ściany	X		
14.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
15.	Okna i inne otwory	X		
16.	Drzwi	X		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
19.	Warunki do mycia żywności	X		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
23.	Woda technologiczna	ND		
24.	Lód stykający się z żywnością	ND		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
26.	Higiena osobista pracowników	X		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
29.	Jakość surowców i składników	X		
30.	Magazynowanie surowców i składników	X		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
32.	Obecność szkodników	X		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
34.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X		
35.	Segregacja żywności	X		
36.	Rozmrażanie żywności	X		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
40.	Pakowanie żywności	X		
41.	Procesy technologiczne	X		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	ND		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		

45.	Mycie i dezynfekcja naczyń			
V.	DYSTRYBUCJA			
46.	Jakość żywności	X		
47.	Znakowanie żywności	X		
48.	Wydawanie potraw	X		
49.	Transport żywności	X		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
50.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	X		
51.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	X		
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (<i>system traceability</i>)	X		
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
Liczba punktów		56		
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt			56	
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)			0	
Ocena zakładu				zgodny

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA – nie dotyczy

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak.....

Patryk Stawicki

 (podpis osoby kontrolowanej)

Bożena Bończyk
 Staszki, Asystent
 Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów
 Użytku oraz Higieny Dzieci i Młodzieży
 PSSE we Włocławku

 (podpis osoby kontrolującej)