

Załącznik nr 3

F/PK/BŻ/01/01

Strona 1 / 7

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w m.st. Warszawie
01-864 Warszawa, ul. Kochanowskiego 21
tel. 22 310 79 00, fax: 22 310 79 01

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻN/1856/23

Warszawa, dnia 27.04.2023 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m.st. Warszawie

Anna Wcisło, asystent, nr upoważnienia 62/K/2022

Iwona Krzewniak, młodszy asystent, nr upoważnienia 34/K/2022

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r., poz. 338), w związku z art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 775).

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 2019 r. 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 (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 221)**) 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.U.E.L.2017.95.1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywienia w Przedszkolu nr 9,

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Dzielna 5a, 00-162 Warszawa

(adres)

NIP: 5251576332

TEL.: 22 831 04 05

fax.:-..... ..

E-MAIL: p9@eduwarszawa.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *Zakład objęty nadzorem sanitarnym od wielu lat*.....
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: *p. Ewa Kasprzyk - Dyrektor Przedszkola*
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Ewa Kasprzyk - Dyrektor Przedszkola
p. Beata Wieluńska - Kierownik gospodarczy
(imię i nazwisko, stanowisko)

Strony nie przywołały świadków
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *ocena stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń oraz wyposażenia, stanu zdrowia oraz kwalifikacji personelu, procesów mycia i dezynfekcji, postępowania z odpadami, systemu kontroli wewnętrznej, w tym stopnia wdrożenia systemu HACCP.*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *termometr elektroniczny nr HŻN/WP/29/Sb/So/K.*

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

Przedmiotowe przedszkole jest placówką publiczną podległą m.st. Warszawie, prowadzącą działalność od 1953 roku. W placówce zapewniono 100 miejsc pobytowych dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat podzielonych na cztery oddziały. Przedszkole usytuowane jest w wolnostojącym budynku na dwóch kondygnacjach (parter, poziom „-1”). W skład bloku żywienia wchodzi następujące pomieszczenia:

Na poziomie parteru :

- kuchnia wyposażona w blaty robocze, umywalkę do mycia rąk, zlew basenowy do mycia sprzętu produkcyjnego, zlew technologiczny, regały pomocnicze, szafki przechowalnicze, urządzenia chłodnicze podblatowe, urządzenia grzewcze (2 kuchenki gazowe 4-palnikowe, 2 taborety gazowe, piec) pod okapem wyciągowym, winda, okienko wydawcze.*
- Stanowisko porcjowania posiłków zorganizowane przy każdej z sal pobytu dwóch grup z pomocniczym wózkiem jezdnym, zamykaną szafą na czyste naczynia i sztucce;*
- Zmywalnia naczyń stołowych zorganizowana przy każdej z sal pobytu dwóch grup, każda wyposażona w blat odstawczy, zlew jednokomorowy, zmywarko-wyparzararkę, półkę pomocniczą.*

Na poziomie „-1”:

- magazyn artykułów spożywczych suchych wyposażony w regały przechowalnicze, urządzenia chłodnicze, w tym na próbki żywnościowe, urządzenia mroźnicze;*
- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw oraz jaj wyposażone w zlew pomocniczy, umywalkę do mycia rąk, zlew basenowy, blat pomocniczy, naświetlarkę, urządzenia chłodnicze, w tym osobne do przechowywania jaj, maszyna do obierania ziemniaków;*
- pomieszczenie do przechowywania zapasów środków czystości;*
- zaplecze sanitarno-socjalne dla personelu, w skład którego wchodzi szatnia z szafkami na odzież wierzchnią i roboczą personelu oraz toaleta z umywalką do mycia rąk;*
- magazyn zasobów.*

Na poziomie „+1”:

- Stanowisko porcjowania posiłków zorganizowane przy każdej z sal pobytu dwóch grup z pomocniczym wózkiem jezdnym, zamkniętą szafą na czyste naczynia i sztucce;
- Zmywalnia naczyń stołowych zorganizowana przy każdej z sal pobytu dwóch grup, każda wyposażona w blat odstawczy, zlew jednokomorowy, zmywarko-wyparzararkę, półkę pomocniczą.

W zakładzie prowadzona jest działalność gastronomiczna w zakresie przygotowywania dań (I i II śniadanie, obiad - zupa i II danie, podwieczorek) w oparciu o surowce (mięso w elementach kulinarnych, ryby filetowe, warzywa i owoce, mąka), jaja dezynfekowane, półprodukty i wyroby gotowe. Dania i napoje wydawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Stawka żywieniowa wynosi 12,00 zł. Śniadanie wydawane jest o godz. 8.30, II śniadanie o godz. 10.00, obiad o godz. 12.00, podwieczorek - o godz. 14.30. Dzienna liczba przygotowywanych posiłków dostosowana jest do liczby dzieci przebywających bieżącego dnia w przedszkolu. Dania przygotowane w kuchni są wydawane przez okienko w zamkniętych zbiorczych pojemnikach GN, następnie przekładane na wózek jezdny i transportowane: na poziomie parteru do dwóch sal, w których są porcjowane na wyznaczonym stanowisku i wydawane dzieciom, natomiast na poziom „+1” - transportowane w zamkniętych pojemnikach GN za pomocą windy gastronomicznej, gdzie na wydzielonych stanowiskach w salach są porcjowane i wydawane dzieciom. Po skończonym posiłku brudne naczynia są zbierane przez personel i przenoszone do zmywalni naczyń stołowych, gdzie odbywa się ich mycie i dezynfekcja termiczna. Brudne naczynia myte są i wyparzone w przeznaczonych do tego celu urządzeniach myjąco-wyparzących. W trakcie kontroli wymienione wyżej urządzenia sprawne, w dobrym stanie technicznym, ostatni serwis odbył się 13.12.2022 r. - zgodnie z okazaną fakturą nr 32-12-2022 r. Wózki jezdne myte są po zakończeniu wszelkich czynności związanych z dystrybucją posiłków, a następnie dezynfekowane. Ustalono, że konserwacja dźwigu towarowego odbywa się 1 raz w miesiącu przez firmę Elektromechanika Dźwigowa Piotr Wacholski, ul. Piaskowa 6, 09-120 Nowe Miasto. Okazano fakturę nr 197/04-2023 z dnia 12.04.2023 r. potwierdzającą przeprowadzenie konserwacji dźwigu towarowego.

Ponadto ustalono, że w zakładzie odkładane są próby żywnościowe z wyprodukowanych posiłków i przechowywane w czasie 72 h w temperaturze min. 4°C w wyznaczonym urządzeniu chłodniczym znajdującym się w magazynie na poziomie „-1”. Próbki pobierane są do czystych pojemników plastikowych w ilości ok. 150 g zgodnie z opracowaną instrukcją „Pobieranie i przechowywanie próbek”. W obecności przedstawiciela zakładu dokonano pomiaru temperatury przy użyciu termometru służbowego - wskazanie termometru: +4°C. Podczas kontroli pojemniki z próbkami oznakowane datą i nazwą produktu.

Zakład zaopatrzony w wodę doprowadzoną z wodociągu publicznego. Zgodnie z procedurą zaopatrzenia w wodę badanie mikrobiologiczne dokonywane jest z częstotliwością 1 raz na rok. Okazano sprawozdanie z dnia 03.10.2022 r. Nr 94/10/2022 potwierdzające jakość mikrobiologiczną wody pobranej z kranu w kuchni. Badanie wykonane w laboratorium akredytowanym. Podczas kontroli punkty wodne zaopatrzone w bieżącą ciepłą i zimną wodę. Nieczystości ciekłe odprowadzane bezpośrednio do kanalizacji sanitarnej. Instalacja odprowadzająca ścieki drożna i szczelna.

W pomieszczeniach kuchni i zaplecza kuchennego zapewniono wentylację mechaniczną, nad urządzeniami do obróbki termicznej zainstalowano okap wyciągowy. Zgodnie z informacją uzyskaną od przedstawiciela zakładu nowa instalacja wentylacji została wykonana w przedszkolu w 2018 r. Instalacja serwisowana i konserwowana jest systematycznie. Okazano karty serwisowe z przeprowadzonego przeglądu wentylacji, konserwacji, czyszczenia i odgrzybiania central wraz z wymianą filtrów z dnia 31.01.2023 r. i 23.03.2023 r.

Nadzór nad szkodnikami zgodnie z procedurą zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami pełniony jest we własnym zakresie poprzez codzienną kontrolę wizualną. W przypadku stwierdzenia obecności szkodników wzywana jest specjalistyczna firma DDD oraz umieszczony jest zapis w karcie kontrolnej. W ostatnim miesiącu brak zapisów dot. wystąpienia szkodników w zakładzie. W ramach dodatkowego zabezpieczenia zakładu przed dostępem gryzoni rozstawiono pułapki w pomieszczeniach magazynowych, co zostało udokumentowane w karcie kontrolnej. Ponadto w oknach pomieszczeń pionu żywienia zainstalowano siatki chroniące przed owadami. Podczas kontroli nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania.

W zakładzie wytwarzane są odpady komunalne, poprodukcyjne, pokonsumpcyjne, które usuwane są z obiektu niezwłocznie z zachowaniem segregacji do zapewnionych do tego celu zabezpieczonych pojemników ustawionych na terenie przedszkola. Odpady pokonsumpcyjne usuwane są do pojemników na BIO odpady. Odbiór odpadów realizowany jest przez firmę MPO, zgodnie z ustalonym harmonogramem. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami. Teren wokół pojemników utrzymany czysto, nie stwierdzono nagromadzenia odpadów.

W zakładzie wydzielono miejsce przeznaczone do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystościowych. Do mycia i dezynfekcji powierzchni, w tym mających kontakt z żywnością oraz rąk wyposażenia wykorzystywany jest środek Trisept Complex. Ww. preparat posiada numer pozwolenia na obrót produktami biobójczymi. W dniu kontroli zarówno wyposażenie pomieszczeń oraz powierzchnie mające kontakt z żywnością, a także urządzenia, w tym chłodnicze utrzymane były czysto.

Podczas kontroli przedstawiono orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością. Pracownicy przebywający w pomieszczeniach produkcyjnych posiadali odzież ochronną oraz zabezpieczenie włosów czepkiem. Podczas kontroli odzież robocza bez uwag. Na poziomie „-1” zapewniono zaplecze socjalno-sanitarne dla personelu, wyposażone w toaletę z umywalkami do mycia rąk, w tym szatnię z szafkami na odzież wierzchnią i roboczą personelu. Przy wszystkich umywalkach do mycia rąk zapewniono mydło w płynie oraz ręczniki papierowe do higienicznego osuszenia rąk. Zgodnie z procedurą dot. szkoleń personelu każdy nowo przyjęty pracownik w ciągu 30 dni od zatrudnienia odbywa szkolenie z zakresu bezpieczeństwa żywności. Pozostali pracownicy szkoleni są w ww. zakresie na bieżąco, według potrzeb, co dokumentowane jest w karcie szkoleń pracownika zawierającą informację dot. daty odbycia szkolenia, jego temat, imię i nazwisko prowadzącego szkolenie oraz podpis pracownika. Dodatkowo dokumentacja zawiera kopie planu szkoleń oraz kopie otrzymanych przez poszczególne osoby certyfikatów - okazano podczas kontroli.

Dostawy środków spożywczych do zakładu odbywają się na bieżąco, zgodnie z planowaną produkcją gastronomiczną, w godzinach rannych. Artykuły spożywcze z poziomu parteru na poziom „-1” do magazynu transportowane są przy użyciu windy towarowej. W trakcie kontroli przedstawiono faktury umożliwiające identyfikację dostawców środków spożywczych do obiektu tj.:

- Warzywa, owoce świeże - faktura nr 23-FVS/1231 z dn. 28.04.2023 r. z firmy Nowik Paweł Nowicki, ul. Marysienki 2/117, 05-125 Legionowo;
- Mięso - faktura nr F/020246H/23 z dnia 24.04.2023 r. z firmy Ostropol Sp. z o.o. Sp. K., ul. G. Przenyka 6/113, 03-982 Warszawa;
- Nabiał, artykuły spożywcze opakowane, w tym jaja dezynfekowane faktura nr F/000481/23/04 z dn. 27.04.2023 r. z firmy SEBEX Sp. z o.o. sp.k., ul. Muncypalna 20, 02-381 Warszawa.
- Warzywa i owoce mrożone- faktura nr FS 3785/WAW/2023 z dn. 25.04.2023 r. z firmy Widan Polska Sp. z o.o. Sp.K., ul. Jasińskiego 32E, 37-700 Przemysł.

Jaja dostarczane są do obiektu w formie naświetlanej promieniami UV. Dostawie jaj towarzyszy Handlowy Dokument Identyfikacyjny. Producentem jaj zgodnie z okazanym dokumentem

(HDI nr 1046/04/2023) jest firma: Wybiegane Kury Sp. z o.o., Rokotów 75, 96-513 Nowa Sucha. W ww. dokumencie zawarto informację o naświetlaniu partii jaj promieniami-UVC. Ponadto jaja są dodatkowo dezynfekowane w wydzielonym pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw i jaj z zachowaniem rozdzielności czasowej w sterylizatorze na jaja. Pouczono, iż zasadnym jest systematyczne przeprowadzanie przeglądów i weryfikacja skuteczności działania lampy UV. W trakcie kontroli ustalono, że jaja w produkcji gastronomicznej wykorzystywane są do przygotowywania dań wyłącznie po obróbce termicznej.

Produkty spożywcze przechowywane są właściwie zgodnie z deklaracją producenta oraz z zachowaniem rozdziału asortymentowego. Podczas kontroli nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości, jak i po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości. W urządzeniach chłodniczych i mroźniczych zapewniono identyfikowalność środków spożywczych. W trakcie kontroli dokonano pomiaru temperatury urządzenia chłodniczego ustawionego w magazynie, w którym przechowuje się wyroby wędliniarskie - temperatura sprawdzona termometrem służbowym wynosiła +5,4 °C – temperatura prawidłowa.

W trakcie kontroli pobrano do oceny jadłospis za okres 03.04.2023 r. - 07.04.2023 r. oraz 11.04.2023 r.- 17.04.2023 r. Ustalono, że techniki kulinarne stosowane przy przygotowywaniu dań to głównie duszenie, pieczenie, natomiast rzadziej smażenie (1-2 razy/tydzień). Do surówek i zup stosowana jest oliwa z oliwek/z winogron oraz olej rzepakowy. Kompoty przygotowywane są na bazie mrożonych owoców i dosładzane według oświadczenia w niewielkiej ilości cukrem lub miodem. Do słodzenia dań, deserów i napojów według oświadczenia przewidziane jest ok. 10 g cukru na dzień na dziecko. Do zabielenia zup i sosów zazwyczaj wykorzystywana jest śmietana 10-12%. Stosowane mleko to mleko pasteryzowane 2%. Jadłospis przygotowywany jest przez wyznaczonego pracownika – kierownika gospodarczego, który przy pomocy programu wylicza dzienną kaloryczność oraz wartość odżywczą na osobę. Jadłospis tygodniowy w przedszkolu wywieszany jest na tablicy ogłoszeń znajdującej się przy wejściu do placówki. W jadłospisie wyszczególniono wykaz alergenów występujących w poszczególnych daniach. Ponadto dostęp do jadłospisu oraz informacja o alergenach dostępna jest na stronie internetowej przedszkola.

W zakładzie opracowane są procedury i instrukcje GHP/GMP na zasadach systemu HACCP. Na podstawie analizy zagrożeń wyznaczono: CCP1- na etapie odbioru towaru (ocena wizualna higieny środka transportu, kontrola temperatury dostawy produktów nietrwałych, stanu opakowań zbiorczych i jednostkowych, dokumentacji towarzyszącej dostawie, terminów przydatności do spożycia, kontrola jakościowa i ilościowa), CCP2 – na etapie przechowywania w warunkach chłodniczych i mroźniczych. Dla wyznaczonych punktów powołano arkusze kontrolne oraz ustalono działania korygujące w przypadku stwierdzenia niezgodności. Okazano bieżące rejestry wynikające z opracowanej dokumentacji potwierdzające prowadzenie kontroli wewnętrznej - nie odnotowano niezgodności. Przeprowadzona kontrola wykazała prawidłowość opracowania, wdrożenia i utrzymania kontroli wewnętrznej, w ramach procedur systemu HACCP.

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

1. Brak dokumentów potwierdzających deklarowaną funkcję wyparzania maszyn do mycia i dezynfekcji termicznej naczyń wielokrotnego użytku w zakresie temperatur +82 °C - +90 °C – pkt III 3 arkusza oceny.

Powyższa nieprawidłowość wymieniona w pkt 1 stanowi naruszenie przepisów prawa:

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004 r.);

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2132).

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego ZP/PK/BŻ/01/01/01 – zał. 1;
2. Jadłospis za okres 03.04.2023 r. - 07.04.2023 r. oraz 11.04.2023 r.- 17.04.2023 r. z kartą dot. wyliczonej dziennej kaloryczności i wartości odżywczej na osobę - zał. 2.
3. Zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego - zał. 3.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - zał. nr -
ukarano *nie ukarano*
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -
(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 pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Ad pkt 1- ustalono z p. Beatą Wieluńską, że stosowny dokument zostanie przedłożony w siedzibie PPIS w m.st. Warszawie do dnia 31.05.2023 r.

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

Nie dokonano wpisu do książki kontroli – brak książki 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:

Nie wnosi uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej

Kontrola została rozpoczęta w dniu 27.04.2023 r. Czynności kontrolne kontynuowano i zakończono w dniu 28.04.2023 r.

Ocena jadłospisu zostanie przesłana w osobnej korespondencji.

Poinformowano o powinności uzyskania decyzji zatwierdzającej zakład zgodnie z art. 63 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2132).

6. Czas trwania kontroli:

W dniu 27.04.2023 r. od godz. 13.35 do godz. 15.35.

W dniu 28.04.2023 r. od godz. 8.15 do godz. 12.00.

F/PK/BŻ/01/01
Strona 7 / 7

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 po omówieniu został podpisany.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *nie dokonano poprawek*

(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędnie użyte i je zastąpić)

Dyrektor Przedszkola nr 9
mgr Ewa Kasprzyk

Anna Wcisło

Młodszy Asystent
Krzewniak

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 27.04.2023 r.- 28.04.2023 r.
otrzymałem (-am) w dniu 28.04.2022 r.

Dyrektor Przedszkola nr 9
mgr Ewa Kasprzyk

(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 m.st. Warszawie 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:

27.04.2023

Dyrektor Przedszkola nr 9
mgr Ewa Kasprzyk

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

^{*)} zaznaczyć właściwe

^{**)} skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców