

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

1115 PL

Nr HŻ/12/68/25

Znak sprawy: ONBŻŻ-N.9022.2468.2025

Łódź, 02.09.2025r.

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Łodzi:

| Imię i nazwisko   | Stanowisko służbowe | Numer upoważnienia |
|-------------------|---------------------|--------------------|
| Emilia Brząkańska | STARSZY ASYSTENT    | 9                  |

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust.1 pkt. 3, 3a, 4 i art. 25<sup>1)</sup> ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2024, poz. 416), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 2<sup>1)</sup> ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2024, poz. 572 ze 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 13 grudnia 2019 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością<sup>2)</sup>.

~~Na podstawie art. 45 i art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 poz. 236 ze zm.) 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: Stołówka w Przedszkolu Miejskim Nr 176 w Łodzi, 91-470 Łódź, ul. Blacharska 21  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu, adres)

NIP: 7262525368 TEL: 42 657 43 52 FAX: nie dotyczy E-MAIL: kontakt @pm176.elodz.edu.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja - PSSE-Ł-HŻ-4622-2186/07, Wpisu do rejestru zakładów Nr 688/0507/2007 z dnia 03 października 2007 r.  
(nr decyzji lub wpisu do rejestru)

### 2. Kierujący zakładem:

Iwona Wysokińska dyrektorka przedszkola  
(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.



3. Przedstawiciel zakładu:

Aneta Kołodziej specjalista ds żywienia

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie dotyczy

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola sanitarna kompleksowa pionu żywienia - zgodność działalności zakładu z przepisami w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia -

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

nie użyto

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

W przedszkolu prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i wydawania posiłków dla dzieci. Produkcja prowadzona jest w pełnym cyklu tj. od surowca do gotowej potrawy. Wydawane są 3 posiłki dziennie: I-wsze śniadanie, II-gie śniadanie, obiad dwudaniowy. Stawka żywieniowa na jedno dziecko wynosi 14 zł. Do przedszkola ogółem zapisanych jest 99 dzieci w wieku od 3 roku do 6 lat. W dniu kontroli obecnych było 85.

Oceniono jadłospis za okres od 01.09.2025 do 12.09.2025. Do każdego śniadania i obiadu zaplanowano dodatek warzyw lub owoców, białka pełnowartościowego. Cztery razy w dekadzie do I śniadania zaplanowano zupę mleczną (owsianka, płatki z mlekiem, manna, kulki z mlekiem) do picia kakao, kawę Inka lub herbata. Kanapki produkowane są z udziałem pieczywa, wędliny, sera żółtego, białego z udziałem świeżych warzyw (pomidor, sałata, ogórek świeży, rzodkiewka, szczypiorek, kiełki rzodkiewki). Na drugie śniadanie składają się kanapki z udziałem wędliny, pasztetu, twarożków, pasty z makreli, jajecznicy ze szczypiorkiem z dodatkiem świeżych warzyw (papryka, ogórek zielony, szczypior, sałata). Do picia zaplanowano herbatę owocową, bawarkę, miętę, kakao. obiady zawierały dodatek białka pochodzącego z mięsa drobiowego, wieprzowego, ryby i sera białego (pierogi z serem). W każdym tygodniu uwzględniono rybę (jeden raz do obiadu zaplanowano fileć z dorsza oraz jeden raz do II śniadania pastę z makreli). Mleko i jego przetwory zaplanowano 2 razy w ciągu dnia i nie więcej niż 2 razy w tygodniu potrawę smażoną. Dodatkiem do obiadu były ziemniaki, spaghetti, makaron, kasza gryczana. W każdym obiedzie zaplanowano surówki (buraczki, z kiszonej kapusty, marchewka gotowana, z pora ze śliwkami, fasolka szparagowa, ogórka kiszzonego) W jadłospisie wyszczególnione są alergeny.

W pionie żywienia zatrudnione są 4 osoby, w tym intendent. Okazano do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Skontrolowano następujące pomieszczenia pionu żywienia: I piętro - kuchnię właściwą, obróbkę wstępną surowców, magazyn środków spożywczych, zmywalnię naczyń stołowych, pomieszczenie socjalno-sanitarne dla kucharek. Na parterze jest druga zmywalnia naczyń stołowych podzielona na część czystą, w której wyparzane są naczynia stołowe umyte w części brudnej, w piwnicy znajduje się magazyn warzyw. W obiekcie funkcjonują 2 windy – jedna służy do transportu posiłków na parter i transportu umytych naczyń stołowych do kuchni właściwej ze zmywalni na parterze. Drugą windą wwożone są warzywa do pomieszczenia obróbki wstępnej. Windy w dobrym stanie sanitarnym.

Czystość bieżąca w dniu kontroli nie budzi zastrzeżeń. Pracownice pionu żywienia posiadają czystą odzież ochronną z zabezpieczeniem włosów. Urządzenia chłodnicze utrzymane są czysto, zaopatrzone w termometry kontrolne. Sprzęt produkcyjny i drobny sprzęt kuchenny oraz wyposażenie kuchni w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Prace czyste oddzielone są od prac brudnych.

Skontrolowano masę towarową. Środków spożywczych przeterminowanych, o zmienionych cechach organoleptycznych lub modyfikowanych GMO nie stwierdzano. Masa towarowa przechowywana



prawidłowo z zachowaniem segregacji asortymentowej i łańcucha chłodniczego. Na produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja i nabiał) okazano do wglądu HDI.

Odpady kuchenne usuwane są do pojemników BIO, które opróżniane są przez MPO 1x/tydzień. Do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością stosowany jest preparat Dezo Table firmy CLINEX, preparat dopuszczony do stosowania w przemyśle spożywczym. Śladów obecności szkodników w miejscach dostępnych do kontroli oraz ich pozostałości nie stwierdzono. W marca 2025r. przeprowadzono profilaktyczną deratyzację przez firmę DDD SANITEX z Łodzi. Zabiegi przeprowadzane są 2x/rok.

W przedszkolu opracowano i wdrożono zasady GHP/GMP/HACCP. W procesie produkcji nie wyznaczono CCP. Zagrożenia wynikające z produkcji zostały opanowane poprzez przestrzeganie dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych. Okazano do wglądu rejestry z temperatur w urządzeniach chłodniczych, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, dezynfekcji jaj.

W załączeniu do protokołu:

1. wykaz dostawców,
2. jadłospis za okres od 01.09.2025 do 12.09.2025 r.

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

| L.p. | Nazwa        | Opis                    |
|------|--------------|-------------------------|
| 1    | Arkusz oceny | Wypełniono arkusz oceny |

## III. Ustalenia pokontrolne

### 1. Mandaty karne

Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy zał. nr nie dotyczy

ukarano nie dotyczy

(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, pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

### 2. Zgodnie z art. 10

nie dotyczy

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

dokonano wpisu

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) nie wnosi uwag i zastrzeżeń\*\* do stwierdzonego stanu faktycznego:  
nie dotyczy

5. Uwagi osoby kontrolującej:

Brak

6. Czas trwania kontroli: dnia 02.09.2025 w godzinach 13:00-14:45.

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:  
nie dotyczy

Specjalista  
*Anetta Kołodziej*  
Anetta Kołodziej  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

PRZEDSZKOLE MIEJSKIE NR 17c  
ul. Blacharska 21  
11-470 Łódź, tel. 042 657-43-52  
Regon 000803526  
NIP 7262525368

Powiatowa Stacja  
Sanitarno-Epidemiologiczna w Łodzi  
*mgr Emilia Brząkałska*  
mgr Emilia Brząkałska

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej dnia 02.09.2025

otrzymałem (-am) w dniu 03.09.2025.....

PRZEDSZKOLE MIEJSKIE NR 17c  
ul. Blacharska 21  
11-470 Łódź, tel. 042 657-43-52  
Regon 000803526  
NIP 7262525368

Specjalista

*Anetta Kołodziej*  
Anetta Kołodziej  
(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 Łodzi 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 Prawa przedsiębiorców



Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr HŻ/12/68/25 z dnia 02.09.2025

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH  
DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Stołówka w Przedszkolu Miejskim Nr 176 w Łodzi  
91-470 Łódź, ul. Blacharska 21

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA  
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

*Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.*

|            | Zakres kontroli                                                                                                                                                                                              | OCENA ZAGROŻENIA |                |                | UWAGI<br>(wpisać ND<br>kiedy nie<br>dotyczy) |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|----------------|----------------------------------------------|
|            |                                                                                                                                                                                                              | Niskie<br>(N)    | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(W) |                                              |
| <b>I</b>   | <b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>                                                                                                                                                                     | <b>0</b>         | <b>0</b>       | <b>0</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              |                                              |
| 7          | Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.                                                                                                                                                              | 0 - ✓            | 1              | 2              |                                              |
| <b>II</b>  | <b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>                                                                                                                                                            | <b>0</b>         | <b>0</b>       | <b>0</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</b> | <b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>                                                                                                              | <b>0</b>         | <b>0</b>       | <b>0</b>       |                                              |
| 1          | Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).                                                                                                | 0 - ✓            | 2              | 4              |                                              |
| 2          | Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.                                                        | 0 - ✓            | 1              | 2              |                                              |

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

|     |                                                                                                 |            |             |             |    |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|-------------|----|
| 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 właściwości. | 0 - ✓      | 4           | 8           |    |
| 7   | Znakowanie.                                                                                     | 0 - ✓      | 4           | 8           |    |
| IV1 | Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów                              | 0          | 25          | 50          |    |
| IV2 | Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów                   | 0          | 8           | 16 - ✓      |    |
| V   | Powiadomienie RASFF/AAC                                                                         | 0 - ✓      | 25          | 50          |    |
|     | Suma punktów                                                                                    | 0          | 0           | 16          |    |
|     | Suma punktów ogółem                                                                             |            |             |             | 16 |
|     | Kategoria ryzyka                                                                                | Niskie (N) | Średnie (S) | Wysokie (W) |    |
|     | Ryzyko dla ocenianego zakładu                                                                   |            | ✓           |             |    |

#### KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt  
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt  
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR nie dotyczy Z DNIA nie dotyczy

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak

**Specjalista**

PRZEDSZKOLE MIEJSKIE NR 176  
ul. Blacharska 21  
91-470 Łódź, tel. 042 657-43-52  
Regon 000803526  
NIP 7262525368

**Powiatowa Stacja**

**Sanitarno-Epidemiologiczna w Łodzi**

2.09.2025  
Anetta Kołodziej  
(podpis kontrolowanego)

mgr Emilia Brzysławska  
(podpis osoby kontrolującej)