

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 (tematycznej, interwencyjnej)¹⁾

Nr HZN/0352/26

Warszawa, 30.01.2026 r.

(miejsowość i data)

Ocena spełnienia wymagań przepisów prawa żywnościowego w związku z akcją „Zima w Mieście”
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m.st. Warszawie.....

Agnieszka Kardas – asystent up. 54/K/2025;

Joanna Jagiełło – starszy asystent up. 61/K/2023;

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2025 r. poz. 1691)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 104/2017 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 z późniejszymi zmianami.

~~Na podstawie art. 45 i art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2025 r. poz. 1480)^{1)**} 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. Zakład

Stołówka w SP nr 100 im. Płk. F. Nullo, ul. Taneczna 54/58 w Warszawie

(pełna nazwa, adres)

Agnieszka Karpińska – dyrektor placówki

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(informacje dodatkowe o zakładzie)
.....
.....

¹⁾Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

Aleksandra Byczkowska – koordynator akcji

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości²⁾.

Stołówka posiada decyzję wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w.st. Warszawie z dnia 07.12.2018 r. nr DE HŻN/03149/2018 do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie serwowania w naczyniach wielorazowego użycia śniadań, podwieczorków i obiadów przygotowywanych w oparciu o mięso i ryby w elementach kulinarnych, warzywa i owoce, półprodukty i wyroby gotowe. W trakcie kontroli ustalono, że układ funkcjonalny oraz zakres prowadzonej działalności względem posiadanej decyzji nie uległ zmianie.

Kontrola w związku z udziałem w akcji „Zima w Mieście”. W trakcie kontroli ustalono, że w ramach akcji w placówce żywionych było w I turnusie 90 dzieci, a w drugim turnusie 80 dzieci; dzieci w wieku od 7 do 11 lat. Stawka żywieniowa to 50 zł. W obiekcie przygotowywane są obiady (zupa + II danie) oraz podwieczorki, każdego dnia podawany również owoc. Informacje o alergenach dostępne na tablicy ogłoszeń, udostępniony jadłospis. W dniu kontroli stan sanitarnohigieniczny i techniczny pomieszczeń i wyposażenia zakładu nie budził zastrzeżeń. Drobne uchybienia usuwane są na bieżąco. Dokonano przeglądu artykułów spożywczych, środki spożywcze przechowywane są zgodnie z zasadami segregacji (niewielkie ilości) – głównie produkty trwałe mikrobiologicznie. Urządzenia chłodnicze sprawne, temperatury zgodne z zaleceniami producenta co do przechowywanego asortymentu. Dostawcy stali. Okazano bieżące dokumenty dostaw środków spożywczych, na podstawie których ustalono dostawców środków spożywczych. Okazano karty prowadzone w ramach kontroli wewnętrznej: karta kontroli dostaw wraz z odnotowywaniem temperatury przy dostawie, karta monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych. Odnotowywane temperatury mieszczą się w ustalonych zakresach. Do pracy w kontakcie z żywnością zatrudnionych 7 pracowników. Okazano aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zapewnione higieniczne warunki do przebierania się; personel pracuje w czystej odzieży roboczej. Zapewnione higieniczne warunki do mycia rąk; przy umywalkach do mycia rąk zapewnione mydło w płynie oraz papierowy ręcznik do osuszania.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa.

Nie naruszono / załącznik nr²⁾

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny HŻN/WP/130/Sb/So/K

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

.....nie ukarano.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego:

..... w wysokości.....zł w oparciu o

(nr mandatu karnego)

(podstawa prawna)

Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.)

..... w wysokości.....zł w oparciu o

(nr mandatu karnego)

(podstawa prawna)

Kodeksu wykroczeń z dnia 20 maja 1971 r. (Dz. U. z 2025 r. poz. 734)

..... w wysokości.....zł w oparciu o

(nr mandatu karnego)

(podstawa prawna)

inne:

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

2. Załączone dokumenty.....nie załączono.....

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*)

.....nie dotyczy

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt:nie 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*).

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

.....nie wniesono.....

6. Uwagi osoby kontrolującej.....bez uwag

7. Czas trwania kontroli: od 10.00 do 11.30.

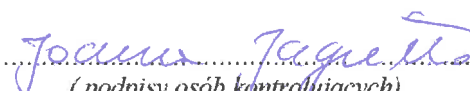
Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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


(imie i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)





(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 30.01.2026 r.
otrzymałem (-am) w dniu 30.01.2026 r.


(imie 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:

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

*) zaznaczyć właściwe

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