

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr BŻ.9027.133.2025

Znak sprawy: BŻ.9027.133.2025

Garwolin, 15.04.2025r.

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Garwolinie:

| Imię i nazwisko | Stanowisko służbowe | Numer upoważnienia |
|------------------------------|---------------------|--------------------|
| Małgorzata Burno-Ostaszewska | starszy asystent | 32 |

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ust 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024, poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2024, poz. 572)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 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 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmienionym zarządzeniem 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 i zmienionym zarządzeniem nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023 r. ²⁾.

~~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:

Publiczne Przedszkole nr 8 w Garwolinie, Blok Żywieniowy, 08-400 Garwolin, ul. Żołnierzy II Armii Wojska Polskiego 30

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu, adres)

NIP: 8261023949

TEL: 256823540

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

FAX:

E-MAIL: pp8@garwolin.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Numer wpisu do rejestru - 0483/1403/2009
(nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Anna Lodowska, Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Anna Lodowska, Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Planowa kontrola sanitarna w zakresie żywienia

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

| L.p. | Wyposażenie | Opis |
|------|--------------------------------------|-----------------|
| 1 | termometr do żywności na podczerwień | BŻ/WP/3/W/So/Sb |

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

W bloku żywieniowym przedszkola przygotowywane są posiłki od podstaw dla dzieci (136) w wieku 3-6 lat. Posiłki (śniadania, drugie śniadanie – owoc, obiad – dwudaniowy, podwieczorek) wydawane są w naczyniach wielokrotnego użycia. Dzienna stawka żywieniowa wynosi 15 zł.

W bloku żywieniowym pracuje 5 osób (4 +1 intendentka). Okazano aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do prac, przy których istnieje ryzyko przeniesienia zakażenia na inne osoby. W dniu kontroli kucharki posiadały odpowiednie, czystą i pełną odzież ochronną, która jest przechowywana prawidłowo z zachowaniem segregacji, dostosowane okrycie wierzchnie.

Odzież ochronna prana jest na miejscu w przedszkolu.

W skład pomieszczeń bloku żywieniowego wchodzi:

- piwnica - magazyn warzyw,
- parter: szatnia dla personelu (wyposażona w szafki na odzież ochronną i roboczą, WC), pomieszczenie zmywalni (wyposażone w głęboki zlew, zmywarko-wyparzarzkę, umywalkę do mycia rąk, pomieszczenie przechowywania czystych naczyń), winda do przewożenia posiłków, winda do przewożenia warzyw, pomieszczenie obróbki brudnej warzyw, (wyposażone w umywalkę do mycia rąk, głęboki zlew, blat);
- piętro: magazyn na środki spożywcze (wyposażony w regały, lodówkę i zamrażarkę); zmywalnia (wyposażona w zmywarko-wyparzarzkę, głęboki zlew), pomieszczenia na czyste naczynia (wyposażone w umywalkę do mycia rąk i regały, urządzenie chłodnicze do przechowywania próbek), kuchnia główna (wyposażona w 3 taborety gazowe; kuchnię gazową sześciopalnikową; piec konwekcyjny; głęboką patelnię; umywalkę do mycia rąk; wydzielone stanowisko do obróbki brudnej mięsa i jaj - zlew dwukomorowy, blat produkcyjny, naświetlacz do jaj; głęboki zlew do mycia sprzętu produkcyjnego).

W obiekcie przechowywane są próbki posiłków prawidłowo, zgodnie z przepisami prawa. W kuchni stwierdzono, że w wydzielonym urządzeniu chłodniczym (w temp. +3°C) przechowywane są próbki kontrolne posiłków, prawidłowo oznakowane (w sposób trwały napis określający zawartość, datę i godzinę przygotowania potrawy oraz imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby, która pobrała próbkę) w

szklanym słoiku pobrane pod koniec okresu porcjowania w ilości nie mniej niż 150 g potrawy lub części potraw. Zakład przechowuje próbki, przez co najmniej 72 h.

Do przygotowywania posiłków dodawane są wyłącznie przyprawy naturalne, które stwierdzono podczas kontroli w magazynie. Środki spożywcze kupowane na bieżąco i dostarczane przez lokalnych dostawców: ZM „TUR” s.c. L. i P. Siarkiewicz Ruda Talubska ul. Słoneczna 4, 08-400 Garwolin; Zakład Rozbioru Drobiu – Sprzedaż „Cezar” Urszula Kowalska ul. Krasickiego 2A, 05-480 Karczew; Hurtownia owocowo-warzywna „U Jacka” Jacek Fic, ul. Wyszyńskiego 5, 08-400 Garwolin; PSS „Społem” ul. Nadwodna 9, 08-400 Garwolin; OSM Garwolin ul. Ogrodowa 30, 08-410 Wola Rębkowska. Sprawdzono pochodzenie mięsa wieprzowego i wołowego – kraj pochodzenia/hodowli Polska. Okazano HDI/Fakturę zakupu z dnia 15.04.2025 r. nr F/000862/25 wystawioną przez ZM „TUR” s.c. L. i P. Siarkiewicz, której odbiorcą jest Publiczne Przedszkole nr 8, zaś płatnikiem jest Miasto Garwolin ul. Staszica 15, 08-400 Garwolin oraz okazano HDI/Fakturę nr F/4057/2025 z dnia 15.04.2025 r. wystawioną przez Zakład Rozbioru Drobiu – Sprzedaż „Cezar” Urszula Kowalska, której odbiorcą jest Publiczne Przedszkole nr 8, zaś płatnikiem jest Miasto Garwolin ul. Staszica 15, 08-400 Garwolin. Nie stwierdzono mięsa pochodzącego z krajów, w których potwierdzono ogniska pryszczycy tj.: Węgier, Słowacji, Niemiec.

Obiekt zaopatrzonej jest w wodę z wodociągu publicznego. W kuchni jest punkt monitoringowy wodociągu, z którego woda jest systematycznie badana i przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Garwolinie. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji zbiorczej, miejskiej.

Odpady komunalne po wstępnej segregacji gromadzone w zamykanych kontenerach oraz odpady pokonsumpcyjne odbierane przez firmę „EKOLIDER” Jarosław Wyglądała Lucin 4, 08400 Garwolin. Okazano skan ostatniej faktury nr F/1216/03/25 z dnia 31.03.2025 r. przesłany P. Dyrektor z Urzędu Miasta. Przedszkole ma opracowaną i wdrożoną dokumentację Okazano dokumentację GHP i GMP wraz elementami systemu HACCP. Na podstawie udokumentowanej analizy zagrożeń wyznaczono krytyczne punkty kontroli na poszczególnych etapach procesu produkcyjnego: CCP1, CCP5 i CCP6 (dostawa towaru, mięsa i drobiu), CCP2 (magazynowanie w zamrażarkach) i CCP3 (magazynowanie w lodówkach), CCP4 (kontrola obróbki termicznej). Wyznaczone CCP monitorowane są zgodnie z opracowanymi kartami kontroli.

Okazano systematycznie prowadzone rejestry dostaw surowców (CCP1, CCP5, CCP6); rejestr temperatur w urządzeniach chłodniczych (CCP2); rejestr naświetlania jaj (GMP), obróbki termicznej (CCP4).

Skontrolowano temperatury w urządzeniach chłodniczych od +2,1°C do +3,3°C, w zamrażarka -20,5°C.

Temperatury prawidłowe, zgodne z wymaganiami ze względu na rodzaj przechowywanej żywności.

Segregacja w urządzeniach chłodniczych zachowana.

Umywalki do mycia rąk zaopatrzone w zimną i ciepłą wodę, środki do mycia rąk i ich higienicznego osuszania. Pomieszczenia bloku żywieniowego są utrzymane czysto w dobrym stanie i kondycji technicznej.

W jadłospisach wywieszonych w przedszkolu oraz umieszczonych na stronie internetowej przedszkola są zaznaczone alergeny występujące w potrawach oraz znajduje się informacja dla rodziców o dostępności wykazu składników potraw u intendcentki.

Dokonano teoretycznej oceny jadłospisów za okres od 31.03-11.04.2025 r. i stwierdzono:

1. Całodzienne 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.Zupy, sosy oraz potrawy są sporządzone z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
- 3.Od poniedziałku do piątku (tydzień przedszkolny) potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy – w dekadzie tylko raz podano potrawę smażoną.
- 4.o smażenia używany jest olej roślinny (np. rzepakowy).
- 5.Podawane napoje nie zawierają więcej niż 10g cukrów w 250 ml.
- 6.Każdego dnia są podawane:

- co najmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych – **nie zawsze jest podawana wystarczająca ilość porcji – opis poniżej***
- co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
- warzywa lub owoce w każdym posiłku
- co najmniej w dwóch posiłkach porcja warzyw
- co najmniej dwie porcje warzyw – w podawanych porcjach warzyw uwzględniono kiszonki (ogórki, kapusta) i warzywa polskie przechowane przez zimę tj. kapusta, marchew, buraki
- co najmniej jedna porcja owoców
- co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) lub ziemniaki w każdym z głównych posiłków (takich jak śniadanie, obiad)

7. Porcja ryby podawana jest co najmniej raz w tygodniu – w ocenianej dekadzie w każdym tygodniu podano 2 razy porcję ryby, raz jako rybę pieczoną na obiad i raz jako pastę rybną.

*W dniu 07.04.2025 r. zostały podane 3 porcje produktów mlecznych; w dniu 08.04.2025 r. podano tylko 1 porcję produktów mlecznych tj. kakao na śniadanie; w dniu 09.04.2025 r. podano 1 porcję produktów mlecznych tj. kakao na śniadanie i śmietaną do zupy (której nie można uznać za porcję pr. mlecznych); w dniu 10.04.2025 r. zostały podane 3 porcje produktów mlecznych; w dniu 11.04.2025 r. podano tylko 1 porcję produktów mlecznych tj. kakao na śniadanie; w dniach 31.03 – 04.04.2025 r. podano 2 porcje produktów mlecznych. Udzielono instruktażu, aby każdego dnia były podawane co najmniej dwie porcje produktów mlecznych (najlepiej w różnych posiłkach), można podawać do picia kawę inkę, kefir, maślanki lub jogurty.

Poza ww. uwagami jadłospisy były zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz. 1154).

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

nie załączono

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 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:

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

5. Uwagi osoby kontrolującej:
Spełniono obowiązek informacyjny dotyczący przetwarzania danych osobowych

6. Czas trwania kontroli: dnia 15.04.2025 w godzinach 11:45-13:55.

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:


.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)
.....
(podpisy świadków)

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 8
"PLASTUSZ"
ul. Żołnierzy II Armii W. P. 30, 08-400 Garwolin
tel.: 826-10-23-949, tel.: (25) 682-35-40

STARSZY ASYSTENT



.....
mgr inż. Małgorzata Burmo-Ostaszewska

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej dnia 15.04.2025 w godzinach 11:45-13:55

otrzymałem (-am) w dniu 15.04.2025


.....
(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 Garwolinie 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 BŻ.9027.133.2025 z dnia 15.04.2025

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH
DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ¹⁾**

Publiczne Przedszkole nr 8 w Garwolinie, Blok Żywniowy
08-400 Garwolin, ul. Żołnierzy II Armii Wojska Polskiego 30

**I. 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) | |
| I | Stan techniczno-sanitarny zakładu | 0 | 0 | 0 | |
| 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 | |
| II | Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży | 0 | 0 | 0 | |
| 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 | |
| III | Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności | 0 | 9 | 0 | |
| 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 | |

¹⁾ 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 właścicielskie. | 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 | 9 | 16 | |
| | Suma punktów ogółem | | | | 25 |
| | 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

Anna Godowska
 (podpis kontrolowanego)

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 8
 „PLASTUŚ”
 ul. Żołnierzy II Armii W. P. 30, 08-400 Garwolin
 NIP: 826-10-23-949, tel.: (25) 682-35-40

Małgorzata Buma-Olszewska
 (podpis osoby kontrolującej)

STARSZY ASYSTENT
 mgr inż. Małgorzata Buma-Olszewska