

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 593.1208.NS-HŻŻ.2022

Jaworzno, 26.10.2022 r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Jaworznie

Aleksandra Pyła, p.o. Kierownik Sekcji HŻŻiPU, AOK.057.18.22

Marta Żak, stażysta, AOK.057.44.2022

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 poz. 195 z późn.zm.)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U z 2022 r. poz. 2000)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⁾ 291/19 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.

~~Na podstawie art. 48 ust.11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r. poz. 162 z późn.zm.)^{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/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EEG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. UE L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.~~

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Szkoła Podstawowa nr 13 – stołówka,

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Urzędnicza 11, 43-600 Jaworzno

(adres)

NIP: 6322018061 TEL. 32 / 751 77 07 FAX:..... E-MAIL. sp13@jaworzno.edu.pl

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **decyzji NS/HŻŻ/168/18 z dnia 05.12.2018 r.**

.....
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Agata Ciolczyk – Dyrektor Szkoły Podstawowej Nr 13

.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Agata Ciolczyk – Dyrektor Szkoły Podstawowej Nr 13

.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kompleksowa urzędowa kontrola z wykorzystaniem arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: pirometr (PP/S/16/HŻŻ) sprawdzony zgodnie z instrukcją IR/NS-03- wynik pozytywny

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

Obiekt działa w zakresie: produkcja (od surowca) dań kulinarnych podawanych do konsumpcji na miejscu na naczyniach wielokrotnego użycia;

- Przedstawiono do wglądu dokumentację umożliwiającą identyfikację źródła pochodzenia towaru:
 - faktura VAT nr 208/2022 z dnia 07.10.2022 r. Baj - Pierogarnia Aneta Bogdańska, ul. Gagarina 9A, 43-600 Jaworzno (pierogi);
 - rachunek nr 200 z dnia 13.10.2022 r. Gospodarstwo Rolne Goraj Jacek, ul. Olkuska 276, 32-045 Sułoszowa (warzywa);
 - faktura Vat nr FS/1001/10/2022/J z dnia 13.10.2022 r. P.H.U. „Agatka” Agata Kurowska, Jasienica 1421, 43-385 Jasienica (jaja);
 - faktura Vat nr 1577/0/2022 z dnia 20.10.2022 r. ZHU Hektor M. Glonek, J. Mularz, H. Salamon, Sp. j., ul. Hetmańska 23, 43-600 Jaworzno (mięso, wędliny);
 - faktura Vat nr 241/MRT/10/2022 z dnia 17.10.2022 r. Sigma Jaworzno A. Sikorski, M. Sikorski Sp. jawna, ul. Martyniaków 15, 43-600 Jaworzno; (art. spożywcze)
 - faktura Vat nr 2/10/2022 z dnia 18.10.2022 r. Warzywa Owoce Jakub Bara, ul. Chopina 11/59, 43- 600 Jaworzno (warzywa owoce).
- Liczba pracowników: 4 osoby w tym intendent. Transport: obcy. Personel pracuje w odzieży ochronnej, posiada aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych. Czystość bieżąca zachowana.

- W placówce prowadzi się żywienie dla około **200** dzieci, w dniu kontroli **195** dzieci podano na obiad - krupnik z jarzynami i zieloną pietruszką – zabieleny, ryba „mintaj” – smażona, ogórek kiszony, ziemniaki puree.
- W trakcie kontroli nie stwierdzono wprowadzania do obrotu:
 - produktów pochodzących lub wysłanych z Chin, w tym produktów z ryżu,
 - artykułów spożywczych zawierających substancje dodatkowe E 493-494 oraz E 481-482.
- Realizowana jest ustawa z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2021 r., poz. 276).
- W placówce w myśl rozporządzenia 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. – art. 44 oraz z uwzględnieniem § 19 rozp. MRiRW z dnia 23.12.2014 r. pod kątem przekazywania konsumentom informacji na temat alergenów w żywności obok posiłków/potrav występujące w nich składniki alergenne w formie numerycznej, którym przypisane są odpowiednie alergeny.
- Pomieszczenia, urządzenia i sprzęt w dobrym stanie sanitarno- higienicznym, kondycji technicznej, czystość bieżąca zachowana.
- W obiekcie zapewniono dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz zapas środków do higienicznego mycia i suszenia rąk;
- Maszyna zmywająco- wyparzająca sprawna, włączona podczas kontroli zapewniono wystarczający zapas środków do myci naczyń.
- Przedstawiono aktualne zapisy z systemu GHP/GMP/HACCP tj. monitoring temperatur w urządzeniach chłodniczych oraz mroźniczych (+3°C, +4°C, -18°C), rejestr mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu do kontaktu z żywnością.
- Nie stwierdzono przerwania ciągłości łańcucha chłodniczego, artykuły nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane w temperaturach zgodnych z deklaracją producentów na etykietach. Urządzenia chłodnicze i mroźnicze sprawne, w dobrym stanie sanitarno- higienicznym, nie są nadmiernie wypełnione.
- Odpady komunalne odbierane zgodnie z harmonogramem. Odpady pokonsumpcyjne w marginalnych ilościach nie przekazuje się na skarmianie zwierząt hodowlanych.
- Nie dokonuje się zwrotów produktów pochodzenia zwierzęcego do ich dostawców, zwłaszcza do zakładów produkcyjnych lub do dużych dystrybutorów (hurtowników, magazynów centralnych).
- Próbkę żywnościową prawidłowo przygotowuje i przechowywane w urządzeniu chłodniczym (+4°C, 150 g, 72 h).
- Przeglądnięto produkty i nie stwierdzono środków spożywczych po upływie dat min. trwałości/terminów do spożycia.

- W toku kontroli sprawdzono spełnienie wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. Ocena jakościowa jadłospisu wykazała, że potrawy zawierają produkty spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych (kasze, pieczywo, makarony, ryż, warzywa, owoce, mleko, sery, jogurty, kefiry, mięso, ryby, jaja, nasiona strączkowe i inne nasiona, orzechy). Nie częściej niż 2 razy w tygodniu podawane są potrawy smażone. W każdym z posiłków dodatek warzyw i owoców. Napoje nie zawierają więcej niż 10 g cukru w 250 ml (kubku, szklance). Co najmniej 1 porcja produktów zbożowych w każdym z głównych posiłków. Wszystkie w/w zagadnienia żywieniowe spełniają wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.
- Intendent korzysta z programu komputerowego WIKT do przeliczania wartości energetycznej oraz zawartości składników odżywczych w produkowanych posiłkach. Dołączono jadłospisy dekadowe.
- W przeliczonym jadłospisie dekadowym (10.10-21.10.2022r.) po obliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy dzieci (ti. około 7-9 lat -113 dzieci, 10-12 lat: 15 dziewczynek, 21 chłopców, 13-15 lat: 10 dziewczynek, 26 chłopców) wartość energetyczna– kaloryczna całego dnia wyniosła **408** kcal na każde dziecko, co stanowi 65% normy EAR dla danej grupy dzieci w czasie pobytu w przedszkolu.

Zawartość składników odżywczych w całodzienniej diecie powinna odpowiadać:

- ☐ **Białko** 10-15 % wartości energetycznej diety- w przeliczonym jadłospisie **15,66 %**,
- ☐ **Węglowodany** 45-65 % w przeliczonym jadłospisie 44 %, nie więcej niż 10 % z cukrów (w całodziennym tym **15 %** cukry proste),
- ☐ **Tłuszcze** (25-35%), w przeliczonym jadłospisie – **39,42 %**,
- ☐ **Błonnik** w obiedzie nie mniej niż 6g – w obiadach **4,71 g**,
- ☐ **Sól kuchenna** **2,3 g** (w posiłku obiadowym nie więcej niż 1,5g-2g) na rzecz zwiększenia udziału naturalnych ziół i przypraw.

Po przeliczeniu jadłospisu stwierdzono niską kaloryczność obiadów 65% zapotrzebowania EAR dla danej grupy przy dużej zawartości tłuszczu prawie 40%. Po przeanalizowaniu raportów magazynowych stwierdzono gotowanie zup każdego dnia na wywarze z kurczaka często również z dodatkiem śmietany (co widoczne jest w przeliczonym jadłospisie w % ilości tłuszczu). Rekomenduje się gotowanie zup jarskich z **dużą** ilością warzyw (w okresie letnim zaleca się świeże warzywa sezonowe zamiast mrożonych), gotowane bez wkładki mięsnej, jeżeli drugie danie jest mięsne, które można zastąpić dodatkiem oleju rzepakowego, masła lub śmietany. Nie należy stosować porcji rosołowych, ani kości do produkowanych zup, jako wkładkę stosować najlepiej czyste mięso bez skóry. Gotując zupy na wywarze z porcji mięsa z kością sprawiamy, że wszystkie odłożone w kościach produkty uboczne przemiany materii tych zwierząt znajdują się na dziecięcym talerzu. Odkładające się w kościach i chrząstkach

w tracie życia zwierzęcia metale ciężkie i toksyny przenikają do wywaru z mięsa w trakcie gotowania. Można łatwo temu zapobiec, używając mięsa bez kości.

Niewielka ilość warzyw surowych dodawanych do zup, przygotowanych potraw i surówek, w zamian zupy i potrawy oprócz soli wzmacnia się przyprawami typu Vegeta Natur i Maggi (bez glutaminianu sodu) co widoczne jest w przekroczeniu ilości soli w obiadach. Rekomenduje się stosowanie więcej ilości ziół. Należy pamiętać, że najwięcej składników odżywczych posiadają surowe warzywa i owoce, dlatego głównie w takiej postaci powinny być wykorzystywane (surówki warzywne), lub w przypadku warzyw w zupach lekko podgotowane (nie należy ich rozgotowywać, gdyż tracą zarówno wartość odżywczą, jak i organoleptyczną). Zarówno warzywa, jak i owoce to prawdziwe bomby witaminowo – mineralne, zawierające łatwo przyswajalne przez organizm składniki odżywcze.

Zaleca się urozmaicenie jadłospisu o nowe, atrakcyjne dania obiadowe dla dzieci, a wyprodukowane w kuchni własnej z naturalnych składników. Stosowanie więcej ilości kasz, produktów pełnoziarnistych (makarony, pieczywa, płatki itp.). Pod względem wartości odżywczej kasze przewyższają makaron, ziemniaki i ryż. Są świetnym źródłem węglowodanów złożonych, które powoli rozkładają się na glukozę potrzebną do pracy wszystkich komórek organizmu. Kasze to również bogactwo błonnika, którego w przeliczonym jadłospisie jest zbyt mało w posiłkach obiadowych co wynika również z małej ilości podawanych surowych warzyw.

Nadal dokonuje się zakupu pierogów, zacierki (lanego ciasta), grzanek, ciasta, jogurtów, również sosów do spaghetti. Zaleca się przygotowywanie tych potraw w tutejszej kuchni przy użyciu naturalnych składników lub zastąpieniem innymi, które jest w stanie wyprodukować kuchnia własna. Zasoby personelu są wystarczające, zwłaszcza gdy personel będzie stosował sprzęt dostępny w kuchni np. płuczkoobieraczkę do ziemniaków zamiast obieranie ich ręcznie. Brak w każdym tygodniu porcji ryby, co jest niezgodne z wytycznymi rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. W związku z powyższym pouczono prowadzącą placówkę, że przy następnej kontroli w razie powtórzenia nieprawidłowości zostanie skierowany wniosek o ukaranie do Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

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

**Art. 52 c ust. 6 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
(Dz. U. z 2022 poz. 2132)**

§ 2.1, pkt 2 ppkt 8 Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U z 2016 poz.1154).

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: **ZF/PK/BŻ/01/01/01**

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....

ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości

(nr mandatu karnego)

na podstawie.....

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia

(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: brak

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt **dokonano wpisu do książki kontroli, wydano doraźne zalecenia w terminie na bieżąco:**

1. **Wprowadzić do tygodniowego jadłospisu porcję ryby z częstotliwością zgodną z rozporządzeniem Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.**

2. **Zmodyfikować jadłospis w taki sposób, aby duży udział miały potrawy produkcji własnej od surowca. Co jest zgodne z decyzją PPIS w Jaworznie oraz z normami IŻŻ (kaloryczność, proporcje tłuszczu, białka, węglowodanów). Przedstawić jadłospis dekadowy do ponownego przeliczenia względem norm.**

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:

5. Uwagi osoby kontrolującej **brak**

6. Czas trwania kontroli: od 12⁵⁰ do 14⁵⁰

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: **brak**

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

Dyrektor
Szkoły Podstawowej nr 13

mgr Agata Ciołczyk
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu ~~(-ach)~~ **26.10.2022 r.**
otrzymałem (-am) w dniu **17.11.2022 r.**

Szkoła Podstawowa nr 13
43-600 Jaworzno
ul. Urzędnicza 11
tel. 32/751 77 07

Dyrektor
Szkoły Podstawowej nr 13
mgr Agata Ciołczyk

(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 Jaworznie 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 593.1208.NS-HŻŻ.2022
z dnia 26.10.2022 r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Szkoła Podstawowa nr 13 – stołówka, ul. Urzędnicza 11, 43-600 Jaworzno

**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	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	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.	<u>0</u>	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	<u>0</u>	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	<u>0</u>	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	<u>0</u>	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i <u>gotowość do współpracy</u> .	0	1	<u>2</u>	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z	0	25	<u>50</u>	
1	kategoryzacją zakładów				
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z	0	8	16	
2	kategoryzacją zakładów				
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	0	52	
	Suma punktów ogółem	52			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu			X	

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 1208.NS.HŻŻ.2022 Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

Dyrektor
Szkoły Podstawowej nr 13
mgr Agata Cielczyk
(podpis kontrolowanego)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

Zestawienie składników odżywczych

Składnik	Jednostka	Zawartość w produktach	Zalecane spożycie (RDA)	Realizacja normy RDA w %	Średnie zapotrzebowanie (EAR)	Realizacja normy EAR w %	Wystarczające spożycie (AI)	Realizacja normy AI w %
Energia (EER)	[kJ]	1 708,57			2 586,40	66,00		
Energia (EER)	[kcal]	408,60			619,10	65,00		
Białko ogółem	[g]	15,99	8,58	186,00	8,58	186,00		
Białko zwierzęce	[g]	11,24						
Białko roślinne	[g]	5,47						
Tłuszcz	[g]	17,90			18,92	94,00		
Węglowodany ogółem	[g]	41,31	39,00	105,00				
Sód	[mg]	912,98					382,73	238,00
Potas	[mg]	694,20					1 189,68	58,00
Wapń	[mg]	65,15						
Fosfor	[mg]	231,17	254,68	90,00	213,19	108,00		
Magnez	[mg]	52,36	59,83	87,00	50,12	104,00		
Żelazo	[mg]	2,03	3,27	62,00	1,62	125,00		
Witamina A (ekwiw. retinolu)	[µg]	176,83	172,91	102,00	122,23	144,00		
Witamina D	[µg]	0,83					1,50	55,00
Witamina C	[mg]	13,76	16,13	85,00	13,13	104,00		
Ogółem nasycone	[g]	5,91						
Sacharoza	[g]	6,30						
Blonnik pokarmowy	[g]	4,71						
Procent energii z białka	[%]	15,66	12,81	122,00				
Procent energii z tłuszczu	[%]	39,42	33,00	119,00				
Procent energii z węglowodanów	[%]	44,92	54,19	82,00				

Mnożnik normy: 1

Procent całodziennego wyżywienia: I śniadanie 0,25

II śniadanie 0,1

Obiad 0,3

Podwieczorek 0,1

Kolacja 0,25

 (wykonał)