

Pieczęć podłużna ŚPWIS

## Protokół nr NS-HŻŻiPU.1611.1.2021

(symbol komórki organizacyjnej – symbol klasyfikacyjny z rzeczowego wykazu akt – kolejny numer protokołu, rok)

### z kontroli problemowej

przeprowadzonej zdalnie w Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Sosnowcu  
kierowanej przez lek. med. Zbigniewa Cebo

(imię i nazwisko PPIS)

Kontrolę przeprowadzili przedstawiciele Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora  
Sanitarnego:

1. dr n. o zdr. Beata Dobosz – st. asystent

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działająca na podstawie upoważnienia nr 17, która dokonała wpisu w książce kontroli  
Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Sosnowcu pod nr 1/2021

2. dr n. o zdr. Ewa Turęk – st. asystent

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działająca na podstawie upoważnienia nr 18, która dokonała wpisu w książce kontroli  
Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Sosnowcu pod nr 2/2021

Data rozpoczęcia i zakończenia kontroli: 18 – 19.05.2021 r.

Podstawa prawna kontroli: zarządzenie nr 4 Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego  
Inspektora Sanitarnego z dnia 12.03.2014 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu nadzoru  
nad działalnością Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych województwa  
śląskiego.

Nazwa kontrolowanej komórki organizacyjnej lub samodzielnego stanowiska pracy: *Oddział  
Nadzoru Sanitarnego Sekcja Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku*

Okres objęty kontrolą: od 02.01.2019 r. do dnia 14.05.2021 r.

Przedmiot kontroli: *sprawowanie nadzoru nad podmiotami odpowiedzialnymi za przestrzeganie zapisów ustawy z dnia 04.02.2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3, w zakresie żywienia zbiorowego.*

Ustalenia kontroli stanowi załącznik nr 1 do niniejszego protokołu.

Przed podpisaniem protokołu poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sosnowcu o prawie zgłaszania zastrzeżeń i składania wyjaśnień do protokołu oraz o możliwości odmowy podpisania protokołu. Fakt odmowy podpisania protokołu nie wstrzymuje biegu wykonania zaleceń.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sosnowcu w terminie 7 dni od daty podpisania protokołu ma prawo wnieść zastrzeżenia i wyjaśnienia dotyczące ustaleń, stwierdzonych uchybień i nieprawidłowości.

Protokół sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach i po odczytaniu podpisano.

Niniejszy protokół zawiera 2 ponumerowane strony oraz 1 załącznik.

Katowice, dnia 24.05.2021r.

(miejscowość)  
Państwowego Powiatowego  
Inspektora Sanitarnego w Sosnowcu  
Kierownika Oddziału Nadzoru Sanitarnego  
(pieczęćka i podpis PPIK / zastępcy PPIK)  
osoby upoważnionej do działania w imieniu PPIK\*

mgr inż. Danuta Kogut

Protokół otrzymali:

1. PSSE w Sosnowcu
2. a/a

Dział Nadzoru Sanitarnego  
Oddział Higieny Żywności  
Żywienia i Przedmiotów Użytku  
Starszy Asystent

dr n. o zdr. Beata Dobosz

(pieczęćka i podpis Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego  
Inspektora Sanitarnego / Zastępcy Śląskiego Państwowego  
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego \*\* kontrolującego\*\*\*)  
Dział Nadzoru Sanitarnego  
Oddział Higieny Żywności  
Żywienia i Przedmiotów Użytku  
Starszy Asystent  
E. Turek  
dr n. o zdr. Ewa Turek

\* niepotrzebne skreślić

\*\* dotyczy kontroli kompleksowych i ich rekontroli

\*\*\* dotyczy kontroli problemowych, doraźnych i ich rekontroli

### Ustalenia z kontroli problemowej:

W celu przeprowadzenia kontroli w zakresie sprawowania nadzoru nad podmiotami odpowiedzialnymi za przestrzeganie zapisów ustawy z dnia 04.02.2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 w zakresie żywienia zbiorowego, wystąpiono do PPIS w Sosnowcu o przesłanie odpowiedniej dokumentacji, stanowiącej dowód prowadzonego nadzoru. Kontrola dotyczyła postępowań prowadzonych w latach 2019, 2020 oraz miesiącach styczeń – 14 maja 2021 r. Z uwagi na okres pandemii, w latach 2020-2021 przeprowadzono mniej kontroli w powyższym zakresie.

- W 2019 roku w placówkach opieki nad dziećmi w wieku do lat 3 zaplanowano przeprowadzenie 18 kontroli, z czego wykonano 18 (łącznie przeprowadzono 21 kontroli)
- w 2020 roku w placówkach opieki nad dziećmi w wieku do lat 3 zaplanowano przeprowadzenie 21 kontroli, z czego wykonano 16 (łącznie przeprowadzono 19 kontroli),
- w 2021 roku w placówkach opieki nad dziećmi w wieku do lat 3 zaplanowano przeprowadzenie 24 kontroli, z czego do dnia 14.05.2021 r. wykonano 4.

Należy zaznaczyć, iż w Sekcji NS HŻŻiPU PSSE w Sosnowcu w 2019 r. awarii uległ program [REDAKTOWANE], służący do oceny ilościowej wartości energetycznej i odżywczej całodziennych jadłospisów. W związku z powyższym w okresie objętym kontrolą, tj. od 02.01.2019 r. do dnia 14.05.2021 r. analiza pobranych do oceny jadłospisów dekadowych dokonywana była na podstawie wyliczeń własnych – ręcznie. Sekcja NS-HŻŻ zgłosiła potrzebę doposażenia sekcji w ww. program (16.01.2020 r., 24.02.2021 r.).

Dokonano kontroli wybranych spraw pod kątem prawidłowości prowadzonego postępowania oraz stosowanych metod:

1. [REDAKTOWANE]

W dniu 10.02.2020 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół nr 432/158/1216/NS-HŻŻ/2020, upoważnienie nr 1216-0131-222/20). W oparciu o protokół stwierdzić należy, że kontrola została przeprowadzona w sposób prawidłowy. Ustalono, że posiłki dostarcza firma cateringowa [REDAKTOWANE], która przechowuje u siebie próbki pokarmów. Wyżywienie polega na dostarczaniu 4 posiłków, tj.: śniadanie,

II śniadanie, obiad i deser, co jest zgodne z zaleceniami IŻŻ w Warszawie. W jadłospisie dekadowym zawarte były informacje o składnikach alergennych / powodujących nietolerancje pokarmowe. Z uwagi na brak na miejscu informacji o wartości odżywczej, wezwano do jej przedstawienia, wraz z raportem magazynowym - w siedzibie PSSE w Sosnowcu. Z uwagi na stwierdzoną nieprawidłowość, zawiadomiono stronę o wszczęciu postępowania, co jest zgodne z art. 61§ 4 Kpa. Firma cateringowa dostarczyła wymaganą dokumentację, na podstawie której pracownik PSSE w Sosnowcu dokonał własnych wyliczeń podstawowych wartości, tj.: wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów. Wyliczenie zostało przeprowadzone „ręcznie”, dane z 10 kolejnych dni zostały uśrednione. Uzyskany wynik pokazał nieprawidłowości, porównano również uzyskane wyniki do obliczeń z 2019 r. PPIS w Sosnowcu pismem nr NS-HŻŻ/468/127/2020 z dnia 02.03.2020 r. poinformował stronę o stwierdzonych nieprawidłowościach, pouczył również, dlaczego tak istotnym jest przestrzeganie poziomów zawartych w polskich normach. Obciążył również stronę opłatą – decyzja nr 87/NS-HŻŻ/196/Op/20 z dnia 02.03.2020 r. Właściciel żłobka poinformował zwrótnie o przekazaniu zastrzeżeń firmie cateringowej i zapewnił o wprowadzeniu korekt.

2. [REDACTED]

W dniu 30.06.2020 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół nr 432/496/1216/NS-HŻŻ/2020). Protokół zawiera zapisy potwierdzające sprawdzenie, w sposób prawidłowy, przestrzegania zapisów ustawy z dnia 04.02.2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3, w zakresie żywienia zbiorowego. W żłobku podaje się 4 posiłki, tj.: śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek, co jest optymalnym rozkładem w ciągu dnia. Produkcja potraw odbywała się na miejscu. Okazany do wglądu jadłospis dekadowy zawierał informację o składnikach alergennych / powodujących nietolerancje pokarmowe oraz obliczoną wartość kaloryczną, zawartość białek, tłuszczu, węglowodanów oraz soli. Podczas kontroli pobrano do analizy jadłospis dekadowy oraz raporty magazynowe, które wykazały rozbieżność z wartościami wskazanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, uznawanymi jako optymalne. Ponadto dokonano porównania z poprzednią analizą, z 2019 r. i na tej podstawie stwierdzono pogorszenie sposobu żywienia pod kątem realizacji norm. Pismem nr NS-HŻŻ/468/472/2020 z dnia 09.07.2020 r. PPIS w Sosnowcu poinformował stronę o stwierdzonych niezgodnościach, pouczył również, dlaczego tak istotnym jest

14

przestrzeganie poziomów zawartych w polskich normach. W obszernej odpowiedzi placówka zobowiązała się do wprowadzenia korekt.

3. [REDACTED], [REDACTED]  
[REDACTED]

W dniu 30.11.2020 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół nr 432/954/1216/NS-HŻŻ/2020). Protokół zawiera zapisy potwierdzające sprawdzenie, w sposób prawidłowy, przestrzegania zapisów ustawy z dnia 04.02.2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 w zakresie żywienia zbiorowego. W żłobku, podobnie jak w wyżej omówionym, należącym do tego samego zespołu placówek, podaje się 4 posiłki, tj.: śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek, co jest optymalnym rozkładem w ciągu dnia. Produkcja potraw odbywała się na miejscu. Okazany do wglądu jadłospis dekadowy zawierał informacje o składnikach alergennych / powodujących nietolerancje pokarmowe oraz obliczoną wartość kaloryczną, zawartość białek, tłuszczu, węglowodanów oraz soli. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w omawianym zakresie, jednakże pobrano do analizy jadłospis dekadowy oraz raporty magazynowe. Uzyskane wyniki uśredniono, a uzyskane wartości porównano do obowiązujących norm, ponadto dokonano porównania z poprzednią analizą, z 2019 r. i na tej podstawie stwierdzono, pomimo wzrostu przekroczenia ilości białka i węglowodanów, lepiej realizowaną normę na energię i tłuszcz. Stwierdzono występowanie odchyłeń i z tego powodu pismem nr NS-HŻŻ/468/790/2020 z dnia 10.12.2020 r. PPIS w Sosnowcu poinformował o stwierdzonych niezgodnościach pouczył również, dlaczego tak istotnym jest przestrzeganie poziomów zawartych w polskich normach. W obszernej odpowiedzi placówka wyjaśniła, z czego wynikają trudności oraz zobowiązała się do wprowadzenia korekt.

4. [REDACTED], [REDACTED]  
[REDACTED]

W dniu 24.08.2020 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół nr 432/731/1216/NS-HŻŻ/2020, upoważnienie nr 1216-0131-880/20). W oparciu o protokół stwierdzić należy, że kontrola została przeprowadzona w sposób prawidłowy. Ustalono, że posiłki dostarczane są z kuchni [REDACTED] która przechowuje u siebie próbki pokarmów. W żłobku podaje się 4 posiłki, tj.: śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek, co jest optymalnym rozkładem w ciągu dnia. Okazany do wglądu jadłospis dekadowy zawierał informacje o składnikach alergennych / powodujących nietolerancje pokarmowe oraz obliczoną wartość kaloryczną, zawartość

Q

białek, tłuszczu, węglowodanów oraz soli. Podczas kontroli pobrano do analizy jadłospis dekadowy oraz raporty magazynowe, które wykazały rozbieżność z wartościami wskazanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Pismem nr NS-HŻŻ/468/634/2020 z dnia 15.09.2020 r. PPIS w Sosnowcu poinformował o stwierdzonych niezgodnościach pouczył również, dlaczego tak istotnym jest przestrzeganie poziomów zawartych w polskich normach. Ponadto dokonano porównania z poprzednią analizą, z 2019 r. i na tej podstawie stwierdzono polepszenie sposobu żywienia pod kątem realizacji norm. W odpowiedzi właściciel żłobka odniósł się do przedstawionych nieprawidłowości.

5. [REDACTED]

W dniu 04.03.2021 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół nr 432/96/1216/NS-HŻŻ/2021, upoważnienie nr 1216-0131-132/21). W oparciu o protokół stwierdzić należy, że kontrola została przeprowadzona w sposób prawidłowy. Ustalono, że posiłki dostarcza firma cateringowa [REDACTED] która przechowuje u siebie próbki pokarmów. Wyżywienie polega na dostarczaniu 4 posiłków, tj.: śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek, co jest zgodne z zaleceniami IŻŻ w Warszawie. Okazany do wglądu jadłospis dekadowy zawierał informację o składnikach alergennych / powodujących nietolerancje pokarmowe oraz obliczoną wartość kaloryczną, zawartość białek, tłuszczu, węglowodanów oraz soli. Podczas kontroli pobrano do analizy jadłospis dekadowy oraz raporty magazynowe, które wykazały rozbieżność z wartościami wskazanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Pismem nr NS-HŻŻ/468/1872021 z dnia 01.04.2021 r. PPIS w Sosnowcu poinformował o stwierdzonych niezgodnościach pouczył również, dlaczego tak istotnym jest przestrzeganie poziomów zawartych w polskich normach. W odpowiedzi placówka zobowiązała się do wprowadzenia korekt.

6. [REDACTED]

W dniu 07.05.2021 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół nr 432/278/1216/NS-HŻŻ/2021). Protokół zawiera zapisy potwierdzające sprawdzenie, w sposób prawidłowy, przestrzegania zapisów ustawy z dnia 04.02.2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 w zakresie żywienia zbiorowego. W żłobku podaje się 4 posiłki, tj.: śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek, co jest optymalnym rozkładem w ciągu

dnia. Produkcja potraw odbywała się na miejscu. Okazany do wglądu jadłospis dekadowy zawierał informację o składnikach alergennych / powodujących nietolerancje pokarmowe oraz obliczoną wartość kaloryczną, zawartość białek, tłuszczu, węglowodanów oraz soli. Podczas kontroli pobrano do analizy jadłospis dekadowy oraz raporty magazynowe, które wykazały rozbieżność z wartościami wskazanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Pismem nr NS-HŻŻ/468/264/2021 z dnia 12.04.2021 r. PPIS w Sosnowcu poinformował o stwierdzonych niezgodnościach pouczył również, dlaczego tak istotnym jest przestrzeganie poziomów zawartych w polskich normach.

Analizując powyższą dokumentację stwierdzić należy, że postępowanie PPIS w Sosnowcu było prawidłowe. Z uwagi na stan pandemii, PPIS w Sosnowcu nie zdołał ponownie sprawdzić jadłospisów w placówkach, w których stwierdzono nieprawidłowości. Zgodnie z zapewnieniami kierownika sekcji, zostanie to zrobione w najbliższym czasie. Należy nadmienić, iż PPIS w Sosnowcu nie wykorzystał możliwości, jaką daje art. 3 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2020/466 z dnia 30 marca 2020 r. w sprawie środków tymczasowych mających na celu ograniczenie ryzyka dla zdrowia ludzi, zwierząt i roślin oraz dobrostanu zwierząt podczas określonych poważnych zakłóceń w systemach kontroli państw członkowskich z powodu choroby koronawirusowej (COVID-19), który dopuszcza przeprowadzenie kontroli urzędowych w wyjątkowych przypadkach za pomocą dowolnych dostępnych środków łączności. Ponadto, należy zwrócić uwagę na niską efektywność obliczeń teoretycznych jadłospisów dekadowych, spowodowaną brakiem profesjonalnego komputerowego kalkulatora dietetycznego.

Katowice, dnia 24.05.2021r.

(miejscość)

KIEROWNIK



.....  
pieczętka i podpis pracownika PSSE uczestniczącego w kontroli/  
pieczętka i podpisy pracowników PSSE uczestniczących w kontroli\*

Dział Nadzoru Sanitarnego  
Oddział Higieny Żywności  
Żywności i Przedmiotów Użytku  
Starszy Asystent

Dr n. o. zdr. Ewa Turak  
Dział Nadzoru Sanitarnego  
Oddział Higieny Żywności  
Żywności i Przedmiotów Użytku  
Starszy Asystent

dr n. o. zdr. Ewa Turak

.....  
pieczętka i podpis osoby kontrolującej/  
pieczętka i podpisy osób kontrolujących \*

\*niepotrzebne skreślić

Dziś Nadano Zamówienie  
Odcisk i przedmiotowy Uszyty  
Stawy Wyższe

Odcisk i przedmiotowy Uszyty  
Stawy Wyższe  
Stawy Wyższe

dr. n. o. s. K. B. Turak