



# PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W OLEŚNICY

POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W OLEŚNICY

ul. 3 Maja 20, 56-400 Oleśnica,

e-mail: [psse.olesnica@sanepid.gov.pl](mailto:psse.olesnica@sanepid.gov.pl); [www.gov.pl/web/psse-olesnica](http://www.gov.pl/web/psse-olesnica)

Tel. Centrala 71-314-20-34, Fax 71-314-20-35

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W OLEŚNICY

ul. 3 Maja 20 tel. 71/314-20-34

BŻŻ.9011.1.85.2024.MZ

WPLYNEŁO

DNIA: 12. 11. 2024

L.dz. 13565 Podpis [signature]

DOR  
+ BHP  
+ KU  
13. 11. 2024

Oleśnica, dnia 12 listopada 2024 roku

**Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej**  
**ul. Wojska Polskiego 13**  
**56-400 Oleśnica**

**Dotyczy:** Wniosku o interwencję, który wpłynął do PPIS w Oleśnicy dnia 28 października 2024r. w związku z dolegliwościami żołądkowymi, które objawiają się po spożyciu posiłków wyprodukowanych w kuchni Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Oleśnicy ul. Armii Krajowej 2, 56-400 Oleśnica.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Oleśnicy uprzejmie informuje, że w ślad za otrzymanym pismem przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną w Kuchni Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Oleśnicy ul. Armii Krajowej 2, 56-400 Oleśnica (*Protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej Nr 714/BŻŻ/24 z dnia 07 listopada 2024 roku*).

W trakcie kontroli sanitarnej interwencyjnej, w obecności zastępcy kierownika kuchni – osoba upoważniona do kontroli, przeprowadzono kontrolę, w której sprawdzono procedury zabezpieczenia higieny osobistej pracowników bieżący stan higieniczno-sanitarny zakładu, daty minimalnej trwałości/ terminu przydatności do spożycia produktów wykorzystywanych do produkcji potraw, przeprowadzono weryfikację dokumentacji prowadzonej w zakładzie. Pracownicy zgodnie procedurami posiadają odzież ochronną i używają jej w trakcie wykonywania obowiązków służbowych. Pracownicy utrzymują również należytą higienę osobistą co zostało zweryfikowane podczas kontroli.

Stan higieniczno-sanitarny zakładu w trakcie kontroli nie budził zastrzeżeń. Zarzuty zawarte we wniosku o interwencję nie potwierdziły się.

Jednocześnie zwracamy się z prośbą, aby mieć na uwadze fakt, że posiłki produkowane w Kuchni Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Oleśnicy przeznaczone są w większości dla wrażliwych grup konsumentów (w tym dla osób starszych), dlatego należy dołożyć wszelkich starań, aby produkcja posiłków i ich dystrybucja odbywały się z zachowaniem wzmoczonych działań sanitarno- higienicznych.

## Otrzymują:

1. Adresat
2. a/a

PAŃSTWOWY  
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY  
W OLEŚNICY

mgr Urszula Kozioł

*Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Oleśnicy, działając jako administrator danych osobowych, zawiadamia osoby, których dane osobowe przetwarza, że informacje o jakich mowa w art. 13 rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Urz.UE.L Nr 119, str. 1) – RODO, zostały zamieszczone na stronie PSSE w Oleśnicy: [www.gov.pl/web/psse-olesnica](http://www.gov.pl/web/psse-olesnica).*



*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)<sup>\*)</sup>

Nr 714/BŻ/24

Oleśnica, dnia 07 listopada 2024r.  
(miejscowość i data)

Kontrolę sanitarną interwencyjną przeprowadzono w związku z wnioskiem o interwencję, który wpłynął siedziby PSSE w Oleśnicy dnia 28 października 2024 roku. Wniosek o interwencję dotyczy dolegliwości żołądkowych u jednego z podopiecznych, po spożyciu posiłków przygotowywanych w zakładzie: Kuchnia Miejskiego Ośrodka Opieki Społecznej ul. Armii Krajowej 2, 56-400 Oleśnica.

*(rodzaj kontroli, zakres itp.)*

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego<sup>\*)</sup> Inspektora Sanitarnego w Oleśnicy.

**Marta Zbierańska- Asystent BŻŻ z upoważnieniem nr 88, nr upoważnienia z rejestru BŻŻ/88-1578/24**

**Jowita Knapik - Asystent BŻŻ z upoważnieniem nr 93, nr upoważnienia z rejestru BŻŻ/93-1577/24**

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 27 art. ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r., poz. 416. )<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1, art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 2024 r. poz. 572)<sup>1)</sup>. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023 r. W sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontroli z żywnością.<sup>2)</sup>

Na podstawie art.48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024r. poz. 236)<sup>1)\*\*)</sup> 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

<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.

gk KZ d

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**

Kuchnia Miejskiego Ośrodka Opieki Społecznej, ul. Armii Krajowej 2, 56- 400 Oleśnica,

*(pełna nazwa, adres)*

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Wojska Polskiego 13, 56-400 Oleśnica

Pana Janusz Marszałek - Dyrektor MOPS,

Pani Dorota Fijałek – zastępca Dyrektora

*(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)*

*(informacje dodatkowe o zakładzie)*

Pani Magdalena Doskocka – magazynier

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

Nie dotyczy

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

## **II. Przeprowadzenie kontroli**

### **1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości\*).**

Kontrolę sanitarną interwencyjną przeprowadzono w związku z wnioskiem o interwencję, który wpłynął siedziby PSSE w Oleśnicy dnia 28 października 2024 roku. Wniosek o interwencję dotyczy dolegliwości żołądkowych u jednego z podopiecznych, po spożyciu posiłków przygotowywanych w zakładzie: Kuchnia Miejskiego Ośrodka Opieki Społecznej ul. Armii Krajowej 2, 56-400 Oleśnica.

**1.** W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i konsumpcji posiłków (tj. obiadów) dla podopiecznych MOPS, seniorów znajdujących się w tzw. mieszkaniach chronionych co stanowi około 250 osób. Blok żywienia zorganizowany jest w obiekcie należącym do Miejskiego Ośrodka Opieki Społecznej w Oleśnicy, gdzie zorganizowana jest również stołówka i jadalnia.

**2.** W stołówce zatrudnionych jest 7 pracowników (sześć osób w kuchni, jeden magazynier) oraz 11 uczniów. W trakcie kontroli przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie wydane do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W czasie kontroli wszyscy pracownicy przebywający w kuchni mieli na sobie prawidłową odzież ochronną: fartuch, czepek, buty ochronne i rękawiczki jednorazowego użytku. Pracownicy na wyposażeniu posiadają trzy komplety odzieży ochronnej w postaci fartuchów oraz obuwie ochronne, rękawiczki jednorazowego użytku i czepki. Wszyscy pracownicy mają również związane włosy tak aby uniknąć zanieczyszczenia żywności w procesie produkcji. Zakład wyposażony jest w szatnię,

2024 11 22

pralnię, pokój śniadań oraz toaletę dla personelu. Szatnia wyposażona w szafki z dwoma wieszakami na odzież wierzchnia i odzież ochronną. Szatnia połączona jest funkcjonalnie z węzłem sanitarnym, który wyposażony jest w prysznic oraz osobne pomieszczenie z WC z przedsionkiem, gdzie znajduje się umywalka do mycia rąk (z dostępem do ciepłej i zimnej wody bieżącej), mydłem w płynie i ręcznikami jednorazowego użytku oraz koszem na nieczystości.

Pralnia wyposażona w pralkę i suszarkę, gdzie prane są ręczniki i ścierki wykorzystywane w kuchni.

3. W dniu kontroli w stołówce przygotowywano: 192 obiady dla podopiecznych MOPS, w tym 39 obiadów dla seniorów, dwa obiady dla osób mieszkających w mieszkaniach wspomaganych i treningowych oraz 28 posiłków które w termosach dostarczają opiekunki MOPS-u dla podopiecznych do domów prywatnych.

Dzienna stawka żywieniowa dla podopiecznych MOPS i dla seniorów to ok. 7,63 zł (średnia stawka wyliczona za październik 2024r.).

4. W zakładzie przechowywane są próbki pokarmowe przez okres 72 godzin w ilości 150g z każdego przygotowanego w zakładzie posiłku w wydzielonym urządzeniu chłodniczym w kuchni). Podczas kontroli sprawdzono prawidłowość przechowywania próbek. Próbki podpisane datą produkcji oraz rodzajem znajdującego się tam asortymentu. W lodówce znajdowały się próbki: barszczu białego z jajkiem i natką pietruszki oraz karkówka pieczona, surówka z selera z rodzynkami. Obiady dla podopiecznych MOPS oraz seniorów wydawane są w godzinach 11<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup>(na terenie stołówki-MOPS).

W zakładzie wdrożono postępowanie z żywnością, która nie została wydana : po zakończeniu wydawania posiłków kierownik kuchni lub osoba upoważniona zgodnie z poleceniem Dyrektora MOPS- posiłki które nie zostały wydane są pakowane i opisywane (informacja o rodzaju żywności oraz dacie produkcji) i umieszczone w lodówce społecznej znajdujące się na przy ul. Armii krajowej 2, 56-400 Oleśnica, prowadzonej przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, we współpracy z biurem rachunkowym Meritum COB.

5. W dniu kontroli posiłek obiadowy składa się z: zupy krupnik z natką pietruszki (500 ml)(1,3,7,9), pieczarki w sosie śmietanowym (300g)(1,7,9), kompot malinowy (250 ml), pączek (1 szt.)(1,3,7), bułka grahamka (1 szt.)(1,3,7). (Jadłospis z 07.11.2024 stanowi załącznik nr 1)

W związku z dietami jakie są w zakładzie tj. cukrzycowa, lekkostrawna, moczanowa i wątrobowa stosowane są zamienniki składników np. zamiast pączka – podopieczni z dietą cukrzycową dostają połowę grejpfruta.

gnd PK 2

6. Przedłożono do wglądu badanie wyrobu nietrwałego mikrobiologiczne które wykonywane jest zgodnie z harmonogramem badań wyrobu nietrwałego mikrobiologicznie w zakładzie ( tj. raz w roku). Badanie próbki wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie zostało zbadane w Laboratorium EKOLABOS ul. Duńska 9, 54-424 Wrocław. Do analizy oddano „Surówkę z białej kapusty, marchewki, cebuli”. Próba została zbadana pod kątem: liczby E. coli, obecności Listeria monocytogenes, obecności Salmonella spp. Sprawozdanie nr 768/09/2024 z dnia 04.09.2024r. potwierdza zgodność zbadanej próbki z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

7. W zakładzie nie odnotowano żadnej skargi dotyczącej jakości spożywanych posiłków ani dolegliwości po spożyciu posiłków wyprodukowanych w kuchni Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej. Nikt z podopiecznych nie skarżył się na dolegliwości żołądkowe po spożyciu posiłków. Przeprowadzono dogłębną kontrolę terminów przydatności do spożycia/dat minimalnej trwałości oraz jakości produktów służących do przygotowywania posiłków. Nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości w tym zakresie. Urządzenia chłodnicze i mroźnicze działają prawidłowo. Odczyt z mroźni znajdującej się w pomieszczeniu magazynowym ( $-20^{\circ}\text{C}$ ), odczyt z chłodni podręcznej obok kuchni ( $+2,5^{\circ}\text{C}$ ). Stan sanitarny zakładu w trakcie kontroli nie budzi zastrzeżeń.

Przedłożono również Kartę Kontroli Obróbki Ciepłej za październik i listopad 2024r. do dnia kontroli. W karcie umieszczane są takie informacje jak ilości porcji, temperatura, czas, ocena, działania korygujące i podpis kto wykonał pomiar. Na przykładzie dania wyprodukowanego dnia 28 października 2024 r. dokonano oceny: kotlet pożarski, wydano 194 porcje, temperatura to  $+74^{\circ}\text{C}$  czas pomiaru 120 s, ocena prawidłowa, brak działań korygujących.

8. Środki spożywcze dostarczane są do zakładu środkiem transportu dostawców/ hurtowników średnio trzy razy w tygodniu. Na podstawie przedłożonych faktur i dokumentów dostaw ustalono następujących dostawców:

- Piekarnia Sokołowice 17, 56-400 Oleśnica – pieczywo, bułka tarta, wyroby cukiernicze i ciastkarskie
  - „Iskra” – Spółka Jawna Joanna Kaczorowska ul. B. Krzywoustego 18, 56-400 Oleśnica – mrożonki, produkty spożywcze w opakowaniach jednostkowych producentów
  - Mleczarnia Mlekovita ul. Ludowa 122, 18-200 Wysoki Mazowiecki – nabiał (twaróg, śmietana, masło).
  - Art.-Mark ul. Rzemieślnicza 11, 56-400 Oleśnica – świeże warzywa i owoce
  - ELDAR mięso i wędliny Sp. z o.o. Końska Wiś 13, 62-872 Godziesze – mięso drobiowe, wieprzowe.
  - PAWEŁ KACZAN - Zakład Handlu i Usług KAMA, Adres: 63-900 Rawicz, Łaszczyn 25a – jaja
- kurze faktura z dnia 11.05.2024r. nr 11/S/4881/2024

12024. 12. 12



9. W trakcie kontroli dokonano częściowej oceny realizacji procedur i instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP:

- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami: w zakładzie opracowana jest procedura zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami. Wszyscy pracownicy zakładu zobowiązani są do codziennego zgłaszania osobie upoważnionej wszelkich uwag, spostrzeżeń dotyczących śladów występowania szkodników w zakładzie. Centrum Usług Społecznych w przypadkach koniecznych powiadamia Firmę DDD w celu podjęcia działań. Monitoring oraz wszystkie zabiegi wykonuje firma DDD: P.U JESKE 91-615 Łódź ul. Uzdrowskowa 25 - zgodnie z zawartą umową oraz z opracowaną instrukcją. Przedłożono do wglądu ostatni protokół z przeprowadzonych zabiegów dezynsekcji i deratyzacji w zakładzie ( kuchnia, zaplecze ) przez firmę DDD: Protokół z 29 lipca 2024r. (w pomieszczeniach zakładu rozłożone są stacje deratyzacyjne, w otoczeniu ustawiono pułapki żywołowne na gryzonie oraz przeprowadzono zabiegi dezynsekcyjne; w obiekcie wykonano zabiegi preparatem „FLOW BAYEM EM4L 020352 05/2025”).
- kontrola temperatury w urządzeniach chłodniczych (lodówki, chłodnie, mroźnie): przedłożono zapisy od 01.10.2024r. – 07.11.2024r. – zapisy prowadzone na bieżąco;
- rejestr mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych: przedłożono zapisy od 01.10. 2024r. – 07.11.2024r. – zapisy prowadzone na bieżąco, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie;
- kontrola obróbki cieplnej wyrobów gotowych: przedłożono zapisy od dnia 01.10. 2024r. – 07.11.2024r. – zapisy prowadzone na bieżąco, nie było potrzeby wdrażania działań korygujących;
- rejestr kontroli czystości pomieszczeń: zapisy od 01.10. 2024r. – 07.11.2024r. – zapisy prowadzone na bieżąco, stan czystości pomieszczeń w trakcie kontroli nie budzi zastrzeżeń
- rejestr kontroli oceny organoleptycznej wyrobu gotowego: przedłożono zapisy od 01.10. 2024r. – 07.11.2024r. – zapisy prowadzone na bieżąco;
- rejestr kontroli i higieny bloku żywienia (urządzenia kuchenne, szafki, regały, umywalki, kratki ściekowe, zabezpieczenie wentylacji): przedłożono zapisy od 01.10. 2024r. – 07.11.2024r. - zapisy prowadzone na bieżąco;
- rejestr higieny trzonu kuchni: przedłożono zapisy od 01.10. 2024r. – 07.11.2024r. – zapisy prowadzone na bieżąco, stan higieniczny trzonu kuchni nie budzi zastrzeżeń;
- przedłożono również harmonogram szkoleń pracowników na 2024 rok oraz potwierdzenie ich realizacji poprzez przedłożenie protokołu szkolenia wewnętrznego pracowników z dnia 22.07.2024r.

19.11 19.11 19.11

Temat szkolenia było: „Profilaktyka zatruc pokarmowych”. Szczegółowe zagadnienia szkolenia to: najczęstsze przyczyny zatrucia, strefa niebezpiecznych temperatur, jak unikach niebezpiecznych temperatur.

W trakcie kontroli przedłożono także dokument potwierdzający weryfikację systemu HACCP w zakładzie, przeprowadzonego przez Inspektora BHP ppoż. Ryszarda Polowczyk w dniu 02 września 2024r. Sprawdzono dokumenty i zapisy systemu HACCP, sprzęty kontrolno- pomiarowe, mycie i higienę w zakładzie. Nie wprowadzono żadnych zmian w trakcie weryfikacji. Zapisy, plan HACCP pozostaje bez zmian.

10. Stan sanitarno-higieniczny zakładu nie budzi zastrzeżeń w trakcie kontroli. Pomieszczenia kuchenne, magazynowe, zmywalnia i wydawka utrzymane w czystości bez usterek technicznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: Nie dotyczy

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie dotyczy

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: nie dotyczy

(imię, nazwisko, stanowisko)  
grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości zł **nie dotyczy**  
(nr mandatu karnego)

Nie dotyczy

(podstawa prawna)  
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego

z dnia - roku

**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. Załączone dokumenty

nie dotyczy

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 wydano

mp/ 12 d



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:

Uwag brak

6. Uwagi osoby kontrolującej uwag brak

7. Czas trwania kontroli: od 09<sup>45</sup> do 11<sup>30</sup>.

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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

Miejski Ośrodek  
Pomocy Społecznej  
ul. Wojska Polskiego 13  
56-400 Oleśnica  
tel. 71 721-89-00; fax 71 398-46-33

ASYSTENT  
Szekji Bezpieczeństwa  
Żywności i Żywnienia  
mgr Jowita Knapik

Magdalena Doskočka  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

ASYSTENT  
Szekji Bezpieczeństwa Żywności Żywnienia  
mgr inż. Marta Zbierańska

Brak świadków

(podpisy świadków)

(podpisy osób kontrolujących)

## POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 07 listopada 2024 r  
otrzymałem (-am) w dniu 07 listopada 2024 r

Miejski Ośrodek  
Pomocy Społecznej  
ul. Wojska Polskiego 13  
56-400 Oleśnica  
tel. 71 721-89-00; fax 71 398-46-33

Magdalena Doskočka  
(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 Oleśnicy/ 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

20/11

Załącznik nr 1

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w OLEŚNICY  
ul. 3 Maja 20      tel. 71/3142034

Jadłospis 07.11.2024

| Obiad                           |       |          |
|---------------------------------|-------|----------|
| Składniki                       | Ilość | Alergeny |
| Zupa krupnik z natką pietruszki | 500ml | 1,3,7,9  |
| Pieczarki w sosie śmietanowym   | 300g  | 1,7,9    |
| Kompot malinowy                 | 250ml |          |
| Pączek                          | 1szt  | 1,3,7    |
| Butka graham                    | 1szt  | 1,3,7    |

1. GLUTEN
2. SKORUPIAKI i produkty pochodne
3. JAJA i produkty pochodne
4. RYBY i produkty pochodne
5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne
6. SOJA i produkty pochodne
7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. ORZECZY
9. SELER i produkty pochodne
10. GORCZYCA i produkty pochodne
11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne
12. DWUTLENEK SIARKI

