

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr: DNS-HŻ.9020.3.4.2011

Lublin, dnia 5 maja 2011 r.  
*(Miejscowość i data)*

Przeprowadzonej przez upoważnionych pracowników Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie:

– Starszy Asystent nr upoważnienia do kontroli 17

*(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 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

### **Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/obiektu.**

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Blok żywienia w Domu Pomocy Społecznej „Kalina” ul. Kalinowszczyzna 84,

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

20-201 Lublin  
*(adres)*

NIP: 946-11-83-233      REGON:000965453      PESEL: nd  
TEL: 0-81 466-55-90      FAX: -0-81 747-90-80      E-MAIL: -

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).

ONS.HŻ.F-6314/3/07 z dnia 06.03.2007r

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Pan Andrzej Łaba – – Dyrektor  
*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Pan Andrzej Łaba – Dyrektor  
*(imię i nazwisko, stanowisko)*

– kierownik dz.Administracji

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w zakresie oceny funkcjonowania zakładu zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PP/S/K/01/HŻ

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

Zakres działalności:

Obiekt prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca z konsumpcją na miejscu w ramach całodziennego wyżywienia dla 101 osób oraz 24 posiłków dziennie dostarczanych w ramach cateringu do Prawosławnego Domu Pomocy w Lublinie przy ul. Dolińskiego 1 i 28 osób korzystających tylko z obiadów.

Godziny wydawania posiłków: śniadania 8.00-10.00, obiad wydawany od 13.00 do 15.00, kolacje o godz. 17.00 do 19.00. Posiłki podawane w naczyniach wielorazowego użytku. Część posiłków, osobom leżącym dostarczanych jest „bemarowymi wózkami”. Posiłki i czyste talerze w trakcie transportu są zabezpieczone przed zanieczyszczeniem przez stosowanie przykryw oraz oznakowanych, zamykanych pojemników. Pokoje pensjonariuszy zlokalizowane są na parterze oraz I i II piętrze budynku. Dowóz odbywa się windą w wydzielonym czasie.

Wg okazanej dokumentacji oraz oświadczenia ustnego Przewodniczącej zespołu ds. systemu HACCP – termosy, w których dokonuje się dostarczenia posiłków, myte i dezynfekowane są u odbiorcy posiłków („instrukcja obrotu termosami...”). Okazano decyzję zatwierdzającą środek transportu, który wykorzystywany jest do przewozu żywności. Decyzja wydana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie Nr HŻ.I.4435b.AII/3/2003 z dn.03.02.2003r.

Jadłospisy układane przez Dietetyka w porozumieniu z mieszkańcami domu na okres dekady. W dniu kontroli stosowane diety: ogólna, lekkostrawna, cukrzycowa.

Resztki pokonsumpcyjne rozdrabniane przy pomocy młynka koloidalnego. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Okazano raport z badania wody OL-W/821/MK-631/09/PBFCH z dnia 22.10.2009r oraz OL-W/821/MK-631/09/PBM wg którego parametry wody spełniają wymagania dla wody przeznaczonej do picia przez ludzi.

Zatrudniony personel pracujący w bloku żywienia to 10 osób w tym dietetyk, magazynier, stażystka, pomoc kuchenna.

W dniu kontroli personel posiadał właściwą odzież ochronną oraz aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych. Czystą odzież ochronną personel przechowuje w szatni w szafach dwudzielnych, z zachowaniem segregacji.

Główni dostawcy środków spożywczych: pieczywo dostarczane przez MADER PPH ul. Ceramiczna 10 w Kaśniku, nabiał: „Bieluch” ul. Chemiczna 4 w Chełmie, mięso i wędliny:

Drobis ul. Okszowska 41 w Chełmie oraz Masarnia-Ubojnia „ZEMAT” sp. Jawana Wychyń ul. Łakowa 1 artykuły spożywcze trwałe: „KARO” sp.o.o. ul. Kraczewicka 180 w Poniatowej, mrożonki i ryby oraz ich przetwory przez Konsorcjum Handlowe GHŁ sp.z.o.o ul. Grabskiego 23 w Lublinie, jaja świeże: Ferma drobiu w Turce 20-258 Lublin warzywa i owoce Giełda Elizówka. Okazano posiadane faktury na pochodzenie surowców w tym pochodzenia zwierzęcego. W/w dokumentacji zawarta treść odnośnie HDI.

W skład pomieszczeń wchodzi:

Kuchnia właściwa, punkt wydawania posiłków, zmywalnia, pomieszczenia magazynowe, jadalnia, pomieszczenie obróbki brudnej warzyw i jaj, szatnia, wc z przedsionkiem i umywalką.

W pomieszczeniach bloku żywienia zapewniono prawidłowe warunki do produkcji żywności przez wydzielenie i przestrzenie stanowisk pracy.

Mycie wstępne naczyń stołowych odbywa się w zmywalni, proces dezynfekcji przeprowadzany w zmywarce z funkcją wyparzenia. Do zmywarki podłączono środki myjące w płynie, których dozowanie odbywa się automatycznie z podłączonych pojemników. Czyste naczynia stołowe przechowywane w wydzielonej, zamykanej szafie „przelotowej”. W celu oceny przeprowadzonych procesów mycia poddano ocenie wzrokowej przechowywane osuszone naczynia stołowe, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym obszarze.

Mycie sprzętu produkcyjnego odbywa się w pomieszczeniu kuchni właściwej w głębokich zlewach. W celu weryfikacji przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji sprzętu oraz obróbki wstępnej jaj przeprowadzono rozmowę z Szefową kuchni, która m.in. przeprowadza w/w zabiegi. Po umyciu sprzętu produkcyjnego dezynfekcja przeprowadzana jest metodą chemiczną przy użyciu 0,18% preparatu Medicarine. Roztwór przygotowywany jest w pomieszczeniu gospodarczym przy użyciu wydzielonych pojemników. Po zanurzeniu w roztworze sprzętów przez okres 15 min. przeprowadzane jest płukanie pod bieżącą wodą i osuszane na ażurowym regale.

W pomieszczeniu obróbki brudnej przeprowadzane są zabiegi mycia oraz dezynfekcji jaj promieniami UV. Do pracy w tym pomieszczeniu używana jest wydzielona odzież ochronna. Mycie jaj przeprowadzane przy wydzielonym zlewozmywaku pod bieżącą ciepłą wodą a po osuszeniu przekładane do naświetlacza. Po zakończonych czynnościach personel myje i dezynfekuje ręce w pomieszczeniu obróbki brudnej. Czyste jaja przenoszone w wydzielonych naczyniach do kuchni właściwej.

Zapewniono wymagane warunki do higienicznego mycia rąk przez zamontowanie umywalk w kuchni właściwej, w punkcie wydawania posiłków, w zmywalni, oraz przy pomieszczeniu wc.

W dniu kontroli stanowiska pracy przestrzegane przez personel oraz zachowany dobry stan sanitarny sprzętu, pomieszczeń i urządzeń.

W urządzeniach chłodniczych służących do przechowywania środków spożywczych dokonano pomiarów kontrolnych w urządzeniach chłodniczych: z nabiałem, pomiar wynosił  $+1^{\circ}\text{C}$  (zalecana temperatura przechowywania przez producenta do  $+8^{\circ}\text{C}$ ), wędlin, pomiar wynosił  $+1^{\circ}\text{C}$  (zalecana temperatura przechowywania przez producenta do  $+10^{\circ}\text{C}$ ), mrożonki, pomiar wynosił  $-24^{\circ}\text{C}$  (zalecana temperatura przechowywania przez producenta do  $-18^{\circ}\text{C}$ ).

Dokonano oceny znakowania - kiełbasy podwawelskiej, która będzie podana w dniu kontroli. Producentem kiełbasy jest MSZA „Herman” Tyczyn. Termin przydatności do spożycia 10.05. 2011r., gramatura opakowania 3,10 kg.

Znakowanie zawiera informacje zgodne z prawem żywnościowym.

Żywność w urządzeniach chłodniczych przechowywana z zachowaniem segregacji asortymentowej, zgodnie z zaleceniami producentów. Środki spożywcze trwale przechowywane na wydzielonych regałach.

W dniu kontroli przeprowadzono wrywkową kontrolę terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości wybranych surowców t.j. nabiał, wędliny, przyprawy firmy Rovit, płatki owsiane, kasze. Nie stwierdzono wśród tej żywności, żywności po upływie terminu przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości.

Obiekt posiada opracowane, wdrożone procedury i instrukcje GHP i GMP.

**Personel kuchni w ramach kontroli wewnętrznej** dokonuje oceny i zapisów z poszczególnych obszarów w tym m.in: czynności higienizacyjnych, przechowywania próbek żywnościowych, przechowywania środków spożywczych.

W zakładzie stosowania jest m.in. procedura dot. ochrony zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników. W celu weryfikacji przeprowadzono rozmowę z personelem. Za kontrolę powierzchni pomieszczeń magazynowych odpowiada magazynier. Za kontrolę pomieszczeń kuchennych personel kuchenny, natomiast innych pomieszczeń niezwiązanych z blokiem żywienia odpowiada konserwator. Kontrole wewnętrzne z tego obszaru przeprowadzane są w trakcie czynności higienizacyjnych poszczególnych pomieszczeń, nie są rejestrowane. Ponadto zakład posiadana umowę zawartą z firmą DDD (umowa nr 15/2011 w dniu 18 luty 2011r), która dokonuje okresowego monitoringu rozstawionych stacji i pułapek DDD. Okazano ostatni protokół wystawiony przez firmę DDD z dnia 28.04.2011. wg którego dokonano odczytu z rozmieszczonych detektorów oraz zastosowano preparaty. W zakładzie otwory okienne, drzwiowe pomieszczeń oraz wentylacyjnych zabezpieczone przed dostępem szkodników.

Opracowano i wdrożono zasady systemu HACCP.

Powołany zespół ds. HACCP po przeprowadzonej analizie zagrożeń ustalił 3 CCP, limity i działania korygujące. Po weryfikacji systemu w latach poprzednich oraz wg informacji uzyskanych od Przewodniczącej Zespołu ds. systemu HACCP dokonano zamiany CCP na 3CP.

Do poszczególnych CP ustalono: limity, działania korygujące, częstotliwość kontroli, dokumentację związaną z prowadzeniem rejestrów, wyznaczono osoby odpowiedzialne. Ustalono: CP 1- „dostawa towaru i przechowywanie środków spożywczych”, CP 2- „wydawanie potraw gorących”, CP 3- „obróbka termiczna potraw”. Punkt kontrolny 1 – „dostawa towaru i przechowywanie środków spożywczych”. Za kontrolę w tym obszarze odpowiada magazynier. Przy dostawie oceniany jest m.in. stan opakowania, warunki przewozu, terminy przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości, temperatura przechowywania. Wg okazanej dokumentacji na początku roku 2011 stwierdzono przy dostawie mięsa drobiowego nieprawidłowość związaną ze zmianą rodzaju surowca, który miał być użyty. W związku z powyższym sporządzono stosowną adnotację służbową i zmieniono dostawcę surowców. Innych nieprawidłowości z dostawą surowców nie stwierdzono. Rejestry prowadzone na bieżąco.

Personel pracujący w bloku żywienia poddawany jest szkoleniom wewnętrznym i zewnętrznym. Wg okazanych kart szkoleń personelu pracowników działu żywienia, personel nowozatrudniony został przeszkolony przez Pani ..... Tematem szkolenia było zapoznanie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP i HACCP. Ponadto ..... – Dietetyk i Przewodnicząca Zespołu ukończyła kurs poświadczony zaświadczeniem zdn.29.04.2011r., temat: Audytor sytemu HACCP. Przegląd okazanej dokumentacji systemu HACCP wykazał, iż ostatnia weryfikacja systemu miała miejsce w roku 2009r. Na rok 2011 nie ustalono planu przeprowadzenia weryfikacji. W obiekcie zapewniony zapas środków chemicznych do procesów mycia i dezynfekcji. W obiekcie obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/HZ/01/01/03.

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

Przepisów nie naruszono.

**III. Ustalenia pokontrolne:**

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. ----- zał. Nr -----

**nie ukarano**

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ----- w wysokości ----- zł  
(nr mandatu karnego)

na podstawie -----

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia ----- nr -----

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-techniczne: nie ustalono

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu\*.

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

5. Uwagi osoby kontrolującej

Brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 10.45 do 13.45

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: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

DYREKTOR  
Domu Pomocy Społecznej  
„Kalina”

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 5 maja 2011 r.

Otrzymałem w dniu 9,05 2011 r.

DYREKTOR  
Domu Pomocy Społecznej  
„Kalina”

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

#### Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr : DNS-HZ.9020.3.4.2011z dnia 05.05.2011r

## ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Blok żywienia w Domu pomocy Społecznej „Kalina” w Lublinie ul. Kalinowszczyzna 84

### II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP – stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
<b>I.</b>	<b>STAN TECHNICZNY</b>			
1.	Decyzja PIS na prowadzenie działalności	X		
2.	Usytuowanie zakładu	X		
3.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
4.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
5.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
6.	Kanalizacja zakładu	X		
7.	Umywalki do mycia rąk	X		
8.	Ustępy	X		
9.	Systemy wentylacyjne	X		
10.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
11.	Szatnie dla pracowników	X		
12.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
13.	Podłogi	X		
14.	Ściany	X		
15.	Połączenia ścian i podłóg	X		
16.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
17.	Okna i inne otwory	X		
18.	Drzwi	X		
19.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
20.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
21.	Warunki do mycia żywności	X		
22.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
23.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
<b>II.</b>	<b>ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ</b>			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	ND		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	X		
<b>III.</b>	<b>PERSONEL ZAKŁADU</b>			
28.	Higiena osobista pracowników	X		
29.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
30.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
<b>IV.</b>	<b>INNE</b>			
31.	Jakość surowców i składników	X		
32.	Magazynowanie surowców i składników	X		
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
34.	<b>Obecność szkodników</b>	X		
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
36.	<b>Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się</b>	X		
37.	Segregacja żywności	X		
38.	Rozmrażanie żywności	X		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
42.	Pakowanie żywności	X		
43.	Procesy technologiczne	X		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		

48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
<b>V. DYSTRYBUCJA</b>				
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	X		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	X		
<b>VI. DOKUMENTACJA ZAKŁADU</b>				
53.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	X		
54.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	X		
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	X		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	ND		
<b>Liczba punktów</b>		60	0	0
<b>Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt</b>		60		
<b>W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)</b>		5		
<b>Ocena zakładu</b>		ZGODNY		

**Kryteria oceny:**

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR nd z dnia nd.**

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY**

**NIE**  
 .....

DYREKTOR  
 Domu Pomocy Społecznej  
 „KALINA”

*Andrzej Łaba*

(podpis osoby kontrolowanej)

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ „KALINA”  
 20-201 Lublin, ul. Kalinowszczyzna 84  
 tel. 81 466 55 90-91, fax 81 747 90 80  
 NIP 946-11-83-233 [6]

(podpis osoby kontrolującej)