

Nr ... ONS 112-116 6314/2105

.....*Dublin 30.01.2008*.....
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) *Burakowicz* Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w *Sublicinie*

Alclaus Sryptora: sl. ink. ref. 17 up. K. 262/105

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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Blok zaparcia Lucywy Dom Pomocy Społecznej N. 3
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

20-633 Dublin ul. Byggnads 16
(adres)

NIP 946-18-45 910 REGON 430 616 917 PESEL m d

TEL. 081-525 96-98 FAX 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)

Bd nadzorem PPS od 1984. Leczenie iskraciło CNS III-6.3/11/17

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

P. Guzikowa Brzozka - kier. D. b. P.S. N. 3
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

P. Grzegorz Brygote - kier. A. DPS MZ
(imie i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *interakcyjne i toksyczne i rakotw.*

spawdzenie zgodnosci prowadzacych dzialalnosci z planem
zintensyfikacji

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr Nr PUK/15/03 02/111

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

Produkcję posiłków od śniadania do gotowych posiłków dla
podopiecznych Sz. BPS N. 3 z zakresu śniadani - 16
obiadów 95 i tym 16 z dostawą do domu lub na miejscu
+ 4, 29 dla Sz. BPS N. 1 - ul. Niecała
podopiecznych. 9-11 dla dzieci z 6-14 lat z ramienia grup
terapii

Gotowe posiłki dowożone są do podopiecznych z menu
dla starych konsumentów.

Dostawa do Sz. BPS N. 1 z termosami, które są myte i odbrany
Menuarki obrabowane myte są u podopiecznych, następnie dodatkowo
myte są z mydłem naczyń stojących w stojaku.

Środek do transportu żywności jest własnością Zakładu
Bonsu Buczog.

Blok żywienia zajmując wydzielone pomieszczenie w budy
nku mieszkalnym parterowym podlegającym do na-
wod-kanalizacyjnej miejskiej.

Wynik badania wody z 2.08.2007 report 2142/07
N. 2146/07 prowadzący

Teraz wózek kuchenny ułożony, dojeżdżają, dojeżdżają
ułożone. Stojąco pojemnik ułożony w obrotach
altanowej. Lignoz nieczyści starych przedmiotów z ramienia
z firmą WRO - na terenie Sz. BPS N. 3 ul. Niecała

Pomieszczenie bloku żywienia posiada 31 m
m dostawę śniadania i dojeżdżają personel, dostawę wody
z miejsc konsumentów do Sz. BPS N. 3, z sz. termom
fnej

Dla parteru budynku stacjonariusze są
z Obiektami istniejącymi i innymi obiektami.

Pomieszczenie położone pod funkcjonalnie z kuchnią i oddzielną
kuchnią z kompletem meblowym oraz stołem produkcyjnym
i stołem produkcyjnym, z którego mogą być wzięte
produkty.

Wypaszenie: nanna do obsługi innych nannów, obieranie
do nannów i stoły produkcyjne.

2. Kuchnia: nanna położona obok kuchni podawczych
z sejfem konsumpcyjnym oraz boksem do wydalania śmieci
i odpadów.

Wypaszenie: 3 stoły produkcyjne, 3 lamy kuchenne, 3
stół, 3 stoły, pakiet elektryczny, 2 komputery do
komunikacji do mycia sprzątu kuchennego, 2 komputery
do komunikacji do mycia misy, 1 komputer do mycia i
płyn do robienia misy, 1 pociąg do nannów kuchennych,
sejf produktowy do nannów, 1 sejf do nannów
i nannów kuchennych.

3. Pomieszczenie ekspedycji produktów i transportu na miejscu
podawczych i stanowiących mycie i wypaszenie
z łazienką na sprzątku i łazienką i na podłogi podłogi.

4. Pomieszczenie biurowo-magazynowe dla personelu (zbiórka kuchennych
Pomieszczenia utrzymane w czystości i stanowiące
biurowymy. Stoją one w miejscu i są one
i stoją one w miejscu i są one.

Podłogi, zmywalne i spływać do troki ściekowej.
Oświetlenie naturalne i elektryczne, prąd
Hentylacja i pompy elektryczne i gazowe -
czyszczenie -

5. Zmywalne: nanna stojąca z sejfem z kuchnią
i pomieszczenie obsługi innych nannów z sejfem konsumpcyjnym
i sejfem produktowym i sejfem produktowym
i kuchnią i sejfem.

Wypaszenie: 2 komputery do komunikacji do mycia
i komputery do komunikacji z nannami, 3 stoły produkcyjne
i sejfem nannów.

Chcę na tym skończyć przedtem niż przejdę na inną

6. Magazyn artykułów sprzączanych i podatk
2 kamnolaki 2 rębionice 2 rębionice 2 rębionice
1 rębionice 2 rębionice 2 rębionice 2 rębionice
1 rębionice 2 rębionice 2 rębionice 2 rębionice

7. Bmolestuenu meparuynare i arlykuius sucluyes, yep...
sistolozuoune i pritsukynne kudykute fellyang et
kuchnu odyess sy unndy bolandz

§ Pomocniczenie społeczne dla pracowników, uc., studentów, motywacji i zmotywowanie w odrobieniu pracy sublimacji.

Sześciana wpisano w sześcian i w sześcianie wpisano sześcian. Sześciany nie są podobne, ponieważ sześciany wpisane są do siebie podobne.

Przy umywalkach do mycia ról. zapotrzebowanie mydła płynnego
1) 110, 1 termiki jednorazowego użycia

Umiestnenie GMP, GMP opravovania a prístrojov z katalógu
do jednej prídavnej dištribúcie: 4 kusy

Personel pracuje u prowadzącej odnośny celowania

Personal provided with relevant documentation is stored
admitted to the system - epidemiological.

Водород, слю, и прочие вещества имеют свойство
комбинироваться. Соединение происходит по закону

stolarki występujące jest kilka form i oznaczeń. Ekzemplarz: 11.1.1.1.
Pracę odnośnie personelu kuchni z 15.12.1991r. zatwierdził:

yaqalospiriy dlla konsumentlar oporaciya nuf turidni o'z
simvolic & akseptatsiya kriteriyalariga b. b. ps. - e. i. y. t. k. t. c. m. i.

prełpniarki: yadłosy detadzie uwyfodniapi smadnan, a
yhp oceny y yadłosy uwyfodniane ss ranyltie dany.

успешнее сибиряк подвинулся на сибиряка, а сибиряк
назад - к осени опять перебрался в Иркутск, и сибиряк

urzędnicze są posilki dietetyczne urzędnicze z diety
ogólnej. Łamciut posilki: smażonych mięs, ryb, podrocz.

se poate miza pe o singură miza - Faptul că se mizează pe o singură miza - orice miza, orice miza

Problemi kontrolne pozitivu podeljivog i predviđanja

[illegible]

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

2F/PK/HZ/01/01/03

III. Ustalenia pokontrolne

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

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....

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

dotyczących:
.....

3. W książce kontroli sanitarnej i 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.....

6. Czas trwania kontroli: od..... do

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w..... 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:

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

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....

otrzymałem (-am) w dniu

(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/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Inspektora Sanitarnego w 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