

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W TCZEWIE
Ul. Obrońców Westerplatte 10
83-110 Tczew

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)¹⁾

Nr BŻŻ.9022.446.2025.BZ

Pelplin, 01.07.2025r.

(miejscowość i data)

Ocena żywienia pensjonariuszy w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tczewie

Barbara Żywica – starszy asystent, nr upoważnienia 16/25

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 64 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2024., poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz 68 § 1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 2022., 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⁾ 291/2019 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającym rozporządzenie 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. 2024r. poz. 236)^{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/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

Blok Żywienia Domu Pomocy Społecznej
Ul. Szpitalna 2, 83-130 Pelplin
(pełna nazwa, adres)

Emilia Rzeniecka – dyrektor
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Przygotowywanie posiłków od surowca do gotowej potrawy z zastosowaniem naczyń tradycyjnych.
(informacje dodatkowe o zakładzie)

Emilia Rzeniecka – dyrektor
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

BRAK

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

II. Przeprowadzenie kontroli

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

1. W zakładzie przygotowuje się posiłki dla 156 osób pełnoletnich kobiet i mężczyzn w wieku od 21 do 102 lat. Żywnienie całodienne obejmuje śniadanie 8.00-10.00, II śniadanie ok. 11.00, obiad 13-15.00, kolacja 17.00-19.00 wydawane z kuchni głównej na stołówkę główną parter, stołówka powilon (budynek osobny), piętro I oraz piętro II. Posiłki są dostarczane do dyżurek całodobowych innych niż główna w pojemnikach zbiorczych typu GN/termosach i potem wydawane w naczyniach stołowych. Naczynia stołowe przechowywane w dyżurkach całodobowych na każdym piętrze. W DPS przebywa 98 mieszkańców na diecie podstawowej oraz 58 dietach zleconych przez lekarza (25 na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz 11 na diecie lekkostrawnej, 1 osoba na diecie podstawowej ze zwiększoną ilością soli oraz 3 osoba na diecie podstawowej miksowanej, 2 osoby lekkostrawnej miksowanej, 2 osoby miksowanej z ograniczoną ilością węglowodanów łatwo przyswajanych), 3 osoby na diecie bez laktozy. Dodatkowy posiłek – podwieczorek jest zaplanowany dla diet specjalnych oraz o godzinie 20.00 kolejny posiłek dla 5 osób o podwyższonych glikemiach. Według oświadczenia p. dyrektor zgodnie z Ustawą o Pomocy Społecznej DPS powinien zapewniać 3 główne posiłki, w tym jeden gorący.
2. Każdy mieszkaniec ma indywidualnie dobrany sposób podawania posiłków, np. pieczywo bez skórki, ziemniaki bez sosu, indywidulanie podane porcje, makaron osobno i rosół osobno lub wieczorne posiłki dodatkowe dla wszystkich mieszkańców, którzy zgłaszają taką potrzebę (zapewnione przez DPS). W przypadku, gdy mieszkaniec zgłasza np. problemy żołądkowo-jelitowe, personel zgłasza do kuchni i są przygotowywane specjalne lekkostrawne posiłki. Każdy mieszkaniec jest indywidulanie traktowany oraz brane są pod uwagę cechy osobnicze w sposobie przygotowywania i podawania posiłków.
3. Dyżurki całodobowe w oddziałach / piętrach są zaopatrzone w niezbędny sprzęt do przygotowywania i przechowywania posiłków i personel przygotowuje posiłki zgodnie z dodatkowymi potrzebami mieszkańców, np. jajka, krewetki, pizzę kupione według potrzeb mieszkańców oraz za ich własne pieniądze. W łódzce dla mieszkańców są podpisane koszyczki z produktami spożywczymi każdego mieszkańca.
4. Jadłospis jest planowany na 7 dni, w planowaniu nie uczestniczy Rada Mieszkańców DPS. Podczas kontroli oceniono jadłospis. Jadłospis prawidłowo oznakowany, zaplanowano posiłki typu śniadanie, II śniadanie (dla wszystkich mieszkańców), obiad dwudaniowy, kolacje (dla diety podstawowej). Wsad do kotła wynosi 21 zł na osobę/dzień. Gramatura podana nie jest na jadłospisie.
5. Posiłki śniadaniowe zawierają pieczywo (pszenno-żytnie, żytnie razowe, pszenne), masło, polędwica sopocka, ser żółty, krakowska parzona, kielbaska słoikowa, sałatka jarzynowa, mielonka wieprzowa, dżem truskawkowy, ser topiony. Posiłek śniadaniowy zawierał sałatkę warzywną 1 raz. Do picia zawsze podawano herbatę, kawę z mlekiem, kakao.
6. II śniadanie to owoce, ciasta pieczone we własnym zakresie, ciasta drożdżowe własnego wyrobu.
7. Posiłki obiadowe są zawsze dwudaniowe obejmowały: zupy typu rosół, ryżanka, kapuśniak, porowa, ziemniaczana, pieczorakowa, owocowa oraz drugie danie typu śledź w śmietanie, gulasz wieprzowy, placki z kaszy jaglanej, gulasz z indyka, karkówka duszona, udko z kurczka duszone, udko gotowane. Ryby podawane są zawsze w piątki, np. śledź w śmietanie a w dni kontroli jest zaplanowany na kolację posiłek: sałatka śledziowa z ogórkiem. Do posiłków zawsze podawano sok do picia (koncentrat rozcieńczony wodą).
8. Podwieczorek dla diet innych niż podstawowa składał się z sałatek owocowych, galaretek owocowych, jogurt naturalny z owocami, paluszki słone, kisiel.
9. Posiłki kolacyjne zawierały pieczywo mieszane pszenno-żytnie, żytnie razowe, pszenne, margaryna roślinna miękka typu Delma/Smakowita, wędliny, pasztet, salceson czarny, sałatka makaronowa z kurczakiem i pomidorami, ser topiony. Do picia podawano herbatę.
10. Ryba w jadłospisie wystąpiła 2 raz w postaci śledzia w śmietanie oraz sałatki ze śledziem i ogórkiem.

11. Jajek nie podawano w ocenianej dekadzie w formie past czy jajecznic.
 12. Jadłospis dostępny na tablicy ogłoszeń przy każdej stołówce i dyżurce całodobowej: składniki potrawy, informacja o składnikach i substancjach powodujących reakcje alergii i/lub nietolerancji.
 13. Jadłospis planowany z uwzględnieniem różnych grup środków spożywczych, różnych sposobów obróbki termicznej (głównymi mieszkańcami są osoby starsze, niepełnosprawne fizycznie i prowadzące siedzący tryb życia, co powoduje iż większość posiłków jest gotowana, duszona, zgodnie z profilem DPS i konieczną modyfikacją diety podstawowej), zapewniona w każdym posiłku odpowiednią ilość płynów. Mieszkańcy mają stały dostęp do wody oraz mają czajniki do przygotowywania herbaty, kawy. Posiłki planowane są z uwzględnieniem upodobań smakowych mieszkańców, gdyż prowadzone są zebrania rady mieszkańców i informuje RM kierowników i dyrektora placówki o swoich preferencjach (np. zupa owocowa i śledź w śmietanie są chętnie spożywane przez mieszkańców)
 14. Środki spożywcze dostępne w pomieszczeniach kuchni oraz w magazynach prawidłowo oznakowane, prawidłowo posegregowane oraz są zgodne z jadłospisem.
 15. Czystość pomieszczeń zachowana, łańcuch chłodniczy zachowany.
 16. Darowizny są przekazywane głównie z Banku Żywności z siedzibą w Tczewie (magazyn Rukosin), ul. Armii Krajowej 2A/B13 (okazano umowę o współpracy z dnia 08.11.2019) r oraz Iglotex z siedzibą w Skórczu. Darowizny są dostarczane środkiem transportu w warunkach chłodniczych jeśli to konieczne (boxy z wkładami lodowymi). Po ocenie organoleptycznej są przyjmowane na stan magazynowy – zdarzają się uszkodzone opakowania i wtedy jest podejmowana decyzja o odrzuceniu produktu do dalszego użycia. Wszystkie produkty spożywcze znajdujące się na terenie DSP w magazynach głównych oraz pomocniczych przy kuchni są w terminie przydatności do spożycia/ dacie minimalnej trwałości/ w pełni oznakowane.
 17. Okazano dokument dostawy darowizny z Federacji Banków Żywności, Aleje Jerozolimskie 30, 00-024 Warszawa z dnia 26.06.2025r. (sklep przekazujący Biedronka nr 7245 Starogard Gdański, ul. Kościuszki: napój jogurtowy owocowy mix 6 szt x 700g, szynka eksportowa plastry 1 szt x 120g, makaron 1 szt x 1 kg, pasta pastella kurka 2 szt x 80 g, pudding proteinowy 1 szt x 200g, ser na grill 7 szt x 195 g, kluski na parze 2 szt 370g.
 18. Okazano dokument informujący, iż środki spożywcze z terminem 1 dniowym są wydawane/przyjmowane na stan magazynowy pod warunkiem, że jest możliwość bezpiecznego ich wykorzystania, np. jest możliwość przyjęcia na stan magazynowy 100 jogurtów z terminem 1 dniowym, gdyż zostaną bezpiecznie zagospodarowane w diecie mieszkańców. Na jadłospisie widnieje informacja, iż jadłospis może ulec zmianie. Darowizny stanowią bardzo istotny element funkcjonowania DPS.
 19. Podczas planowania jadłospisów są uwzględniane ilości środków spożywczych dostarczane z darowizn, dlatego zdarza się, iż 3 dni z rzędu jest podawany ryż w obiedzie, np. w dniach 22, 23, 24.06.2025.
 20. Ziemniaki podane były: w zupie porowa w dniu 23.06, 25.06 zupa żurek i drugie danie, 26.06 zupa kapuśniak, 27.06 śledź w śmietanie, 28.06 zupa ziemniaczana oraz w II daniu, 29.06 ziemniaki w II daniu, 30.06 zupa ziemniaczana oraz ziemniaki w II daniu, 01.07 – ziemniaki w drugim daniu.
 21. Kaszę zaplanowano tylko 1 raz w dekadzie w plackach z kaszy jaglanej.
 22. 3 razy w dekadzie wystąpił pasztet na posiłki kolacyjne.
 23. Ser topiony wystąpił 2 razy w dekadzie (dary z Banku żywności) na 10 posiłków śniadaniowych i 10 kolacyjnych.
 24. Ser żółty wystąpił w 6 posiłkach z całej dekady.
 25. Brak pełnowartościowego białka zwierzęcego w dniu 26.06 (dodatek mięsa drobiowego w zupie, brak pełnej porcji).
- II. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: brak
3. Wyposażenie użyte podczas kontroli:
- III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: **NIE UKARANO**
(*Imię, nazwisko, stanowisko*)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł w oparciu o
(*nr mandatu karnego*)

upoważnienie do nakładania grzywn w drodze mandatu karnego z dnia 02.01.2025 7/25
(*podstawa prawna*)

(*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; nr 1 – jadłospis 22.06 – 01.07.2025

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień^{*)} Ustalono, iż warzywa i /lub owoce będą zaplanowane w nowej dekadzie zgodnie z zaleceniami żywienia - do każdego głównego posiłku. Ustalono, iż białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe) będzie zaplanowane w każdym z głównych posiłków.

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt:

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:

6. Uwagi osoby kontrolującej Poprawnie zaplanowany jadłospis zostanie przesłany drogą mailową na adres: zywnosc.psse.tczew@sanpeid.gov.pl do dnia 04.07.2025.

7. Czas trwania kontroli: od 10.30 do 16.00

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.

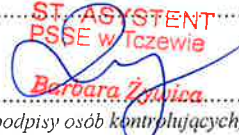
BRAK

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **BRAK**

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


DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
w Pelplinie
(*imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego*)
mgr Emilia Rzeniecka

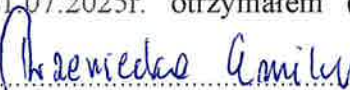
DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
ul. Szpitalna 2
83-130 PELPLIN
tel. 58-536-12-18, 58-536-12-19
NIP 593-17-34-103

ST. ASYSTENT
PSSE w Tczewie

(*podpisy osób kontrolujących*)

(*podpisy świadków*)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (j-ach) 01.07.2025r. otrzymałem (-am) w dniu 01.07.2025r.


(*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 Tczewie 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