

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻ.9020.9.2019.AA

Turawa, dnia 24.04.2019r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Opolu

Annę Augustyniok – asystenta Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku,
upoważnienie nr 14/19

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust.1 pkt. 2, 3, 3a) i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2019r., poz. 59 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2018r., poz. 2096 z późn. zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08 maja 2017r. 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 06 marca 2018 r. prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018r. poz. 646 z późn. zm.)**) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Dom Dziecka w Turawie

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

ul. Opolska 54, 46-045 Turawa

.....
(adres)

NIP 754-17-22-642

TEL. 77/ 42-12-022

FAX-.....

E-MAIL dom@wsparcie.com

Zakład objęty nadzorem na podstawie: -

.....
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Waldemar Dzieszkowski – Dyrektor

.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Anna Usińska – Intendent

.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

-

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna obejmująca ocenę spełnienia wymagań obowiązujących przepisów prawnych dotyczących stanu sanitarno-technicznego obiektu, jakości zdrowotnej środków spożywczych, prowadzenia dokumentacji i zapisów w zakresie stosowanych systemów dotyczących bezpieczeństwa żywności, sposobu żywienia (w tym ocena jadłospisów).

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *nie użyto*

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

1.1. Stan techniczno-sanitarny zakładu.

1.1.1. Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu (funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością) –

W Domu Dziecka w Turawie (zwanym dalej „Domem dziecka”) w dniu kontroli mieszkało 15 wychowanków, w wieku od 6-18 lat; maksymalnie placówka może przyjąć 20 dzieci. W placówce przygotowywano całodzienne posiłki od surowca do gotowego wyrobu.

Skontrolowano następujące pomieszczenia: jadalnię, obieralnię warzyw z wydzielonym miejscem do przechowywania i dezynfekcji jaj, zmywalnię naczyń kuchennych, kuchnię właściwą z oknem do wydawania posiłków, zmywalnię naczyń stołowych z oknem na zwrot naczyń, magazyn warzyw i owoców, magazyn produktów suchych, magazyn mrożonek, przebieralnia z dwudzielnymi szafkami na odzież oraz aneks kuchenny.

Otoczenie zakładu, przestrzeń robocza, funkcjonalność, krzyżowanie się dróg – bez uwag.

1.1.2. Stan techniczny pomieszczeń zakładu (podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych) – *Stan techniczny wszystkich skontrolowanych pomieszczeń był właściwy, spełniał wymagania odpowiednich przepisów.*

Skontrolowano także aneks kuchenny, właściwie wyposażony w niezbędny sprzęt: kuchenkę, lodówkę, czajnik elektryczny, mikrofalówkę, naczynia, sztucce oraz zmywarkę. Stan techniczny i sanitarny bez zastrzeżeń.

1.1.3. Powierzchnie stykające się z żywnością (maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży) – *Meble kuchenne i powierzchnie robocze w skontrolowanych pomieszczeniach ze stali nierdzewnej, w dobrym stanie technicznym, czyste. Urządzenia chłodnicze, sprzęt produkcyjny, naczynia stołowe właściwe do prowadzonych procesów, właściwie przechowywane i łatwe do utrzymania w czystości. W trakcie kontroli wycofano z użytkowania wyeksploatowane, rdzewiejące blachy do pieczenia.*

1.1.4. Instalacja wodna i kanalizacja zakładu oraz systemy wentylacyjne – *W zakresie gospodarki wodno-ściekowej sytuacja w zakładzie nie uległa zmianie od czasu ostatniej kontroli. Instalacja woda, kanalizacja, system wentylacji – bez uwag. Woda dostarczana wodociągiem sieciowym, a ciepłą wodę pozyskiwano z własnej kotłowni.*

W

- 1.1.5.** Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie – *Zakład zabezpieczono przed dostępem owadów, w oknach zamontowano siatki przeciwko owadom. W pomieszczeniu kuchni zamontowano lampę UV. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami – nie stwierdzono obecność szkodników ani ich śladów. Sposób postępowania opisano w „Instrukcji zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami” (załącznik nr 6). Placówka w razie potrzeby współpracuje z firmą Usługi Odkazania Tępienia Owadów i Gryzoni, ul. Hubala 3D/5 w Opolu.*
- 1.1.6.** Gospodarka odpadami (przechowywanie i usuwanie odpadów) – *Odpady pokonsumpcyjne traktowano jako odpady komunalne, gromadzono w koszach wyposażonych w pokrywy i worki. Odpady gromadzono w zamykanych kontenerach wywożonych przez firmę Remondis Opole Sp. z o.o. w Opolu zgodnie z harmonogramem lub na telefoniczne zgłoszenie (1 kontener 2500l – odpady zmieszane; 1 kontener 1100l – makulatura).*
- 1.1.7.** Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych – *bez uwag.*

1.2. Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży.

- 1.2.1.** Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – *Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych oraz aneksu nie budził zastrzeżeń. Naczynia stołowe i kuchenne czyste, w dobrym stanie i łatwe do utrzymania w czystości. Naczynia stołowe myto wstępnie w zlewie i wyparzano w zmywarko-wyparzarce firmy Asber. Czyste naczynia stołowe przechowywano w zamykanej szafie.*
Środki myjąco-dezynfekujące do mycia naczyń i sprzętu zapewniono w odpowiedniej ilości. Umywalki do mycia rąk posiadały ciepłą i zimną wodę oraz zaopatrzone były w środki do mycia rąk i higienicznego ich suszenia.
Jaja używane do przygotowywania posiłków przechowywano, myto i dezynfekowano w pomieszczeniu obieralni. W wydzielonym miejscu znajduje się zlew, w którym jaja myto i dezynfekowano w naświetlaczu UV.
- 1.2.2.** Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – *Zapewniono wystarczającą ilość urządzeń chłodniczych (lodówko-zamrażarek i zamrażarek) do przechowywania łatwo psujących się środków spożywczych. Urządzenia chłodnicze znajdujące się na stanie zakładu sprawne, wyposażone w termometry – temperatury prawidłowe. Prowadzono na bieżąco monitoring temperatur w urządzeniach chłodniczych – okazano wypełniane na bieżąco rejestry.*
Podczas kontroli sprawdzono terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości produktów znajdujących się na stanie – nie stwierdzono uwag w tym zakresie.
Środki spożywcze dostarczają dostawcy własnymi środkami transportu: raz w tygodniu (wędliny, nabiał, warzywa i owoce, jaja), raz w miesiącu mrożonki oraz codziennie pieczywo (Lista aktualnych dostawców, załącznik nr 4). Prowadzono na bieżąco ocenę dostarczanych surowców i produktów spożywczych. Sposób postępowania w przypadku ewentualnych niezgodności opisano w „Instrukcji przyjęcia towaru oraz sposobu magazynowania” (załącznik nr 7).
- 1.2.3.** Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – *Wymagania przepisów w tym zakresie zachowano. Osoby pracujące w kuchni posiadały właściwą odzież ochronną (fartuch, czepek). Okazano do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie.*

1.3. Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności.

- 1.3.1.** Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) – *bez uwag.*

- 1.3.2. Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy – *bieżąca współpraca z organami nadzoru.*
- 1.3.3. Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – *Zakład pracuje w oparciu o GHP, GMP i system HACCP. Zakład posiada potrzebne instrukcje i procedury. Prowadzono stosowne i bieżące zapisy (monitoring temperatur urządzeń chłodniczych, karty kontroli dostaw).*
- 1.3.4. Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – *bez uwag.*
- 1.3.5. Śledzenie produktu (traceability) – *Dokumentacja prowadzona w tym zakresie pozwala na odtworzenie drogi produktu i jego identyfikację (w załączeniu „Lista aktualnych dostawców” załącznik nr 4).*
- 1.3.6. Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie – *Zakład nie pobiera i nie przechowuje próbek żywności.*
- 1.3.7. Znakowanie – *Podczas kontroli sprawdzono terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości produktów znajdujących się na stanie – nie stwierdzono uwag w tym zakresie. W czasie kontroli wniesiono uwagi do niejednoznacznego oznakowania jadłospisów w zakresie udzielania obowiązkowej informacji o składnikach lub substancjach pomocniczych powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Kierownik placówki zobowiązał się niezwłocznie dostosować do wymagań określonych dla żywności nieopakowanej zgodnie z „Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności” (Dz. U. UE L 2011r. 304/18) oraz zgodnie z „Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych” (Dz. U. z 2015r., poz. 29, z późn. zm.).*

1.4. Profil działalności zgodnie z kategoryzacją zakładów.


Zakład został skategoryzowany jako zakład żywienia zbiorowego zamkniętego, *kategoria ryzyka według arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego zamkniętego – niskie*

.....
Proces technologiczny produkcji posiłków nie uległ zmianie – w kuchni prowadzono produkcję posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) od surowca do wyrobu gotowego. Każdego dnia drugie śniadania wychowankowie przygotowują sobie z produktów podanych na śniadanie, a kolacje we własnym zakresie pod nadzorem wychowawców z produktów wydanych przez panią intendentkę. W kuchni zatrudniono 3 osoby. Wartość całodobowego wyżywienia brutto wynosi ok. 12,5 zł/osobę. Jadłospisy układa intendent - wywieszano do wiadomości. Według oświadczenia osoby uczestniczącej w kontroli podstawowe środki spożywcze dostępne są dla wychowanków przez całą dobę – środkami spożywczymi poza głównymi posiłkami dysponują wychowawcy.

*Dokonano teoretycznej oceny jadłospisów za okres 10 dni od 10.04.2019r. do 19.04.2019r. (załącznik nr 3) korzystając z „Arkusza oceny dekadowej jadłospisów” (załącznik nr 2), na jego podstawie dekadowy jadłospis oceniono jako **prawidłowy**.*

Pozostawiono materiały informacyjne: „Piramidę Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej dla dzieci i młodzieży”, „10 Zasad zdrowego żywienia dzieci i młodzieży”, „Jak czytać etykiety”, „Co powinniśmy wiedzieć o wartości odżywczej żywności”, materiały z kampanii „Mniej cukru, soli, tłuszczu? Kupuję to!”.

Skontrolowano przestrzeganie ustawy z dnia 9 listopada 1995r. (Dz.U. z 1996r. Nr 10 poz. 55 z późn. zm.) o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, w zakresie zakazu palenia papierosów w miejscach objętych zakazem - w pionie żywienia nie stwierdzono naruszeń w kontrolowanym zakresie.



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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: załącznik nr 1 – Arkusz oceny stanu sanitarnego; załącznik nr 2 – Arkusz oceny dekadowej jadłospisów; załącznik nr 3 – Jadłospis za okres od 10.04.2019r. do 19.04.2019r.; załącznik nr 4 – Lista aktualnych dostawców; załącznik nr 5 – Procedura postępowania z jajami stosowanymi do produkcji posiłków; załącznik nr 6 – Instrukcja zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami; załącznik nr 7 – Instrukcja przyjęcia towaru oraz sposób magazynowania; załącznik nr 8 – Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek.

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.....-.....

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: *nie ustalono*

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

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *).

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: .. –

6. Czas trwania kontroli: od 09¹³ do 13⁰⁰

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:-.....

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

DYREKTOR
Domu Dziecka w Turawie

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
.....
.....
(podpisy świadków)

Asystent
Oddziału Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku
mgr inż. Anna Augustyniok

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 24.04.2019r.....

otrzymałem (-am) w dniu 17.05.2019

DYREKTOR
Domu Dziecka w Turawie

.....
(podpis i pieczęć 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 *Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego* 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 o swobodzie działalności gospodarczej

OPOLSKI PAŃSTWOWY
WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY
ul. Mickiewicza 1
45-367 Opole

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
nr HŻ.9020.9.2019.AA z dnia 24.04.2019r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU
Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Dom Dziecka w Turawie,
ul. Opolska 54, 46-045 Turawa

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno - sanitarny zakładu	0	9	18	1
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	4	0
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	2	4	0
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1	2	1
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	0
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	0
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	0
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	0
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	0
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	8	16	0

¹⁾ zaznaczyć właściwe

2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	0
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	5	0
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	4
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	0
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	0
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	0
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	0
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	0
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	0
7	Znakowanie.	0	4	8	4
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	4
	Suma punktów				9
	Suma punktów ogółem				9
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
		(N)	(S)	(W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	niskie			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR-..... Z DNIA-.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....-.....

DYREKTOR
Domu Dziecka w Turawie

Waldemar Dzieszkowski

(podpis kontrolowanego)
DOM DZIECKA W TURAWIE
ul. Opolska 56
46-045 Turawa skryt. poczt. 20
tel/fax 77 421 20 22. email: dom@wsparcie.com
NIP: 784-17-22-942 REGON: 000205707

Asystent
Oddziału Higieny Żywności,
Żywienia i Przemysłów Użytku
mgr inż. Anna Augustyniak

(podpis osoby kontrolującej)

Załącznik 2

Arkusze oceny dekadowej jadłospisów – Dom Dziecka w Turawie

Lp.	Wyróżnik	Ocena jakościowa jadłospisu											
		Max liczba punktów w (24)	Dzień tygodnia										Średnia punktów
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1.	Liczba posiłków	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2.	Przerwy między posiłkami w ciągu dnia	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3.	Przerwa nocna	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4.	Uwzględnienie wody/napoju w 3 głównych posiłkach	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5.	Białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe)* w głównych posiłkach	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
6.	Mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane	2	2	2	2	2	1	2	1	1	2	2	1,7
7.	Warzywa i/lub owoce	5	5	4	5	4	4	4	4	3	5	5	4,3
8.	Uwzględnienie produktów zbożowych z pełnego przemiału przynajmniej w 1 głównym posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
9.	Tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno- i wielonienasycone przynajmniej w posiłku obiadowym	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
10.	Uwzględnienie porcji surowych warzyw i/lub owoców przynajmniej w 1 posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11.	Zróżnicowanie kolorystyczne (kontrast barw poszczególnych składników posiłku) i smakowe potraw	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
12.	Zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13.	Suma dla dekady												23
14.	Rośliny strączkowe suche	2								2			
15.	Ryby i/lub przetwory rybne w dekadzie	2								1			
16.	Różnorodność owoców i/lub warzyw w dekadzie	1								0			
17.	Różnorodność gatunkowa mięs i przetworów mięsnych w dekadzie	1								1			
18.	Różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie	1								1			
19.	Zróżnicowanie technik przygotowywania potraw w dekadzie	1								1			
20.	Potrawy smażone w dekadzie	2								2			
	Podsumowanie * (suma pkt. 13, 14-20) Max	34								31			

Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu

Klasa	Sposób żywienia	Przedziały punktów
1.	prawidłowy	30-34
2.	zadowalający	25-29
3.	wymagający poprawy	20-24
4.	nieprawidłowy	≤ 19

Niezależnie od otrzymanej końcowej punktacji następujące nieprawidłowości eliminują pozytywną ocenę jadłospisu:

- brak białka pełnowartościowego w jednym z głównych posiłków (śniadaniu, obiedzie, kolacji);
- brak w dekadzie ryb i przetworów rybnych;
- brak w dekadzie roślin strączkowych suchych;
- średnia ocena dekadowa spożycia warzyw i/lub owoców < 3 pkt.

6