

PROTOKÓŁ KONTROLI

Nr HDM. 9020.1-B.2021.ISz

Domenadice 25.05.2021
(miejscowość i data)

przeprowadzonej przez

Irenę Szewczyk – Starszego Asystenta Sekcji HDM, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych nr 1/21 – okazano przed rozpoczęciem kontroli

(imię i nazwisko, komórka organizacyjna, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)

Pracownika upoważnionego przez

Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Namysławie

(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art.25 ust.1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (j.t. Dz. U. z 2021 r. poz.195), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (j.t. Dz.U. z 2021 r. poz.735).

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO PODMIOTU

1. Podmiot kontrolowany

PUBLICZNE PRZEDSIĘWZIENIE W DOMASZODICACH

(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna)

46-146 DOMASZODICE

M. SPOROTOSA 2

tel. fax 774 184 388, poczta elektr. ppdomenadice@onet.pl

2. Informacja dotycząca kontrolowanego obiektu

Publiczne przedszkole w Domenadach

(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna/rodzaj prowadzonej działalności)

46-146 Domenadice

M. Spotosa 2

3. Osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań

GINA DOMASZODICE, 46-146 DOMASZODICE

(imię i nazwisko/pełna nazwa (inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich wspólników))

M. GŁOSNA 2 G

(adres zamieszkania/siedziby (w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich wspólników/telefon/faks/poczta elektroniczna))

tel. 774 184 388

4. NIP/REGON/PKD – odpowiednio

752 13 58 090 / 530 587 176 / -

5. Osoba kierująca podmiotem kontrolowanym:

ALICJA LEU - Dyrektor Przedszkole

(imię i nazwisko/stanowisko)

6. Osoba upoważniona pisemnie do reprezentowania kontrolowanego podmiotu*

Andrzej Dobry

(imię i nazwisko/stanowisko/dane upoważniającego/data wydania upoważnienia/nr)

7. Inne osoby, w obecności których przeprowadzono kontrolę*

Andrzej Dobry

(imię i nazwisko/stanowisko/inne)

Andrzej Dobry

II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli... 25.05.2021r. godz. 9³⁰

2. Data otrzymania przez kontrolowanego zawiadomienia o kontroli* - nie dotyczy

3. Przyczyna odstąpienia od zawiadomienia: Nie dotyczy – Podmiot nie podlega Ustawie z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2021 r. poz. 162 z p.z.).

4. Data i godzina zakończenia kontroli... 25.05.2021r. godz. 11⁵⁰

5. Czas kontroli obszaru, w którym stwierdzono nieprawidłowości*

nie stwierdzono nieprawidłowości

6. Zakres przedmiotowy kontroli - ocena stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń placówki

Ocena stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń: przedszkole, kuchnia, sala zabaw, łazienki, korytarze, drzwi wejściowe, termometry w korytarzu, M2 i B1S, procedury dezynfekcyjne, procedury i dobre epidemiologiczne, dokumentacja medyczna do czystości dróg

7. Wyposażenie użyte podczas kontroli* termo-higrometr STYLO nr DNM/02/03

Miara stalowa TOYA nr DNM/03/01

(nazwa wyposażenia/nr identyfikacyjny)

8. Podczas kontroli wykonano pomiary, badania lub pobrano próbki do badań laboratoryjnych**
- nr i nazwa protokołu/ów*

nie dotyczy

9. Podczas kontroli wykonano zapis dźwięku lub obrazu*

nie dotyczy

10. Korzystano* z wyników badań i pomiarów,

nie dotyczy

11. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli

- 1) Dokumentacja procedury do celów sanit-epid.
- 2) Procedury dez. funkcjonalne procedury i dobre epidemiologiczne COVID-19
- 3) Protokół nr 01/08/2019, prot. z 25.05.2021r.

12. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu kontroli*

- 1) Wykaz - załącznik nr 1

13. Podczas kontroli wypełniono formularze kontroli – nr F/HDM/02 „Ocena stanu sanitarnego przedszkola” / F/HDM/04 „Ocena stanu sanitarnego szkoły”, który jest/są dostępny/e do wglądu dla kontrolowanego w siedzibie PSSE w Namysłowie..

Leul

III. WYNIKI KONTROLI

1. Informacje o kontrolowanym podmiocie np. stan formalno-prawny/nr wpisu do KRS/inne informacje istotne dla ustaleń kontroli

Koncedowane W 5/95 Górze Gminy
Dzielnica 25 Odr. 15. XII. 1995 r.
inf. o funkcjonowaniu Przedsiębiorstwa

Obecnie obecność przedsiębiorstwa jest prowadzona
participacyjnie od strony strażackiej przez
PPIS i Miejski Zarząd

2. Informacje istotne dla ustaleń kontroli np. stwierdzenia dotyczące stanu technicznego podmiotu/objektu, stanu sanitarno-higienicznego

W trakcie kontroli poinformowano o rekomendowanych zapisach, zawartych w opracowanych przez Ministra Edukacji, Ministra Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego, wytycznych dotyczących organizacji zajęć w placówkach nauczania i wychowania, w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce.

Podczas przeprowadzania kontroli osoba kontrolująca zastosowała jednorazowe środki ochrony indywidualnej oraz zachowano wymagany dystans odległościowy między uczestnikami kontroli.

W czasie kontroli stwierdzono:

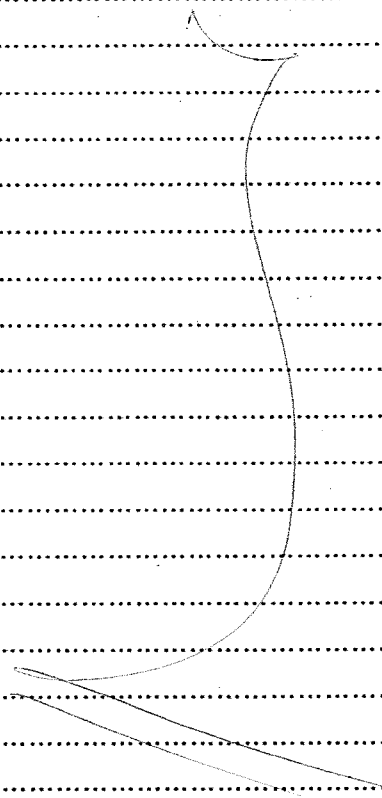
Procedury zapobiegające zakażeniu COVID-19 –
zostały opracowane dla placówki, powołane
Rozporządzeniem W 4/2020 Dyrektora Miejskiego Przedsiębiorstwa
w Dzielnicy 25 Odr. z dnia 05.05.2020 r., dot. zarządzenia
zajęć od 06.05. – 24.05.2020 r., z wyjątkiem z dnia 22.05.2020 r.,
dot. zarządzenia zajęć – 25.05. – 07.06.2020 r. Ponadto
opracowano procedury: – dyspozycyjne i oddziaływanie
dotyczące w przedsiębiorstwie, regularny pracownik i tryb oddziaływan
ze studentami dokumentacji, które opracowano
w związku z epidemią, procedury zostały zapoznane
Rozkazem nadzorca /epidemiologicznej kontroli zapoznane
z procedurami dot. funkcjonowania przedsiębiorstwa
w czasie epidemii, w szczególności z procedurami
dyspozycyjnymi i oddziaływaniami dotyczącymi przedsiębiorstwa
dot. dobrej epidemii COVID-19. Wykazano
w przedsiębiorstwie portierów na moście dla
ewentualnego odwołania dobiegającego do
o zachowanie, w każdym przypadku – przedstawiciel
nadzorca wyprzedził, aubietę dot. stanu zdrowia

Paul 86

W przedce dostrzeżone celowości zaleceń
poleceń i środków. A data kontroli nie
stwierdzono żadnych poleceń i środków.
Kontrola została przeprowadzona zgodnie z

3. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono*

a) nie stwierdzono nieprawidłowości



4. Doraźne zalecenia, uwagi i wnioski* - systematycznie przypominać pracownikom placówki o zagrożeniach SARS-CoV-2 lub zachorowania na COVID-19 i przestrzeganiu opracowanych i wprowadzonych procedur.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA OSÓB UCZESTNICZĄCYCH W KONTROLI

- 1. Omówiono wyniki kontroli, dokonano/ nie dokonano wpisu do książki kontroli/dziennika budowy**
- 2. Wniesiono/ nie wniesiono** uwag i zastrzeżeń do opisanego w protokole stanu faktycznego

Z

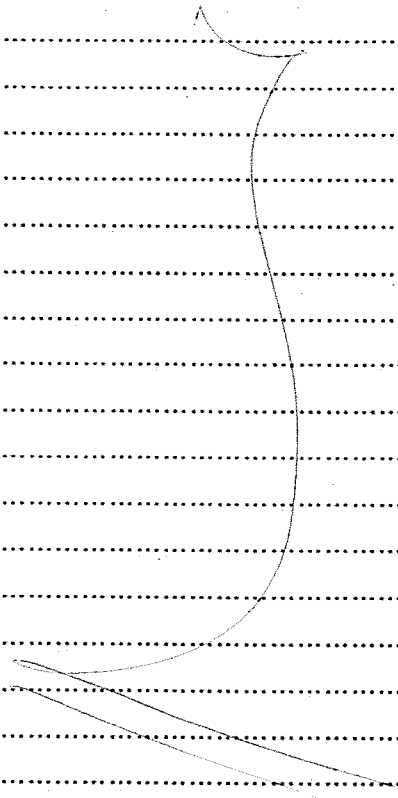
3. Poprawki i uzupełnienia do protokołu – naniesiono

Perilgo

W przedziale dostępnym celownik zachowuje
pełnię funkcji. Dobra kontrola nie
skreślono całości pełnej funkcji.
Kontrola zachowuje pełnię funkcji

3. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono*

a) nie skreślono nieprawidłowości



4. Doraźne zalecenia, uwagi i wnioski* - systematycznie przypominać pracownikom placówki o zagrożeniach SARS-CoV-2 lub zachorowania na COVID-19 i przestrzeganiu opracowanych i wprowadzonych procedur.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA OSÓB UCZESTNICZĄCYCH W KONTROLI

- 1. Omówiono wyniki kontroli, dokonano/ nie dokonano wpisu do książki kontroli/dziennika budowy**
- 2. Wniesiono/nie wniesiono** uwag i zastrzeżeń do opisanego w protokole stanu faktycznego

[Handwritten signature]

3. Poprawki i uzupełnienia do protokołu – naniesiono

[Handwritten signature]

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 149/112/M z dnia 25.05.2021 r.

MZ. 9025.2.2A.2021.HK

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ¹⁾**

PRZEDSIĘWZIĘCIA PUBLICZNE W DOMBROWICACH

ul. POPKOVA 2, 46-146 Dombrowice

**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	11	22	
1 Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0 ✓	2	4	
2 Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych	0 ✓	2	4	
3 Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 ✓	2	4	
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 ✓	2	4	
5 Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 ✗	1	2	
6 Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 ✗	1	2	
7 Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 ✗	1	2	
II Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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	
2 Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 ✓	5	11	
3 Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 ✗	3	15	
III Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1 Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 ✗	2	4	
2 Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość	0 ✓	1	2	
3 Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 ✓	9	17	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 <input checked="" type="checkbox"/>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	4	8	
7	Znakowanie.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	PD
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 <input checked="" type="checkbox"/>	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów			16	
	Suma punktów ogółem		16		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		<input checked="" type="checkbox"/>		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NRZ DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....
.....
.....

Dyrektor
Przedszkola
w Bomaszowicach

.....
.....

(podpis kontrolowanego)

Oddział Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku

mgr inż. Aleksandra Konieczna

(podpis osoby kontrolującej)

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

MZ. 0025.2.24.2021.4E

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 149147121

DOMASZOWICE 25.05.2021
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego²⁾ Inspektora Sanitarnego w Namysłowie

ALEKSIJA KONIECZNA - ASYSTENT HR - NR UPWAŻNIENIA 4/21

(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 (tj. Dz. U. z 2021r. poz. 195) związku z art. 67 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r. poz. 735)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/2019²⁾ Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Na podstawie art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018r. - Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2021r., poz. 162) oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

PRZEDSIĘWZIECIE ŻYWIENIA W. DOMANOWICACH
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. SPYTOWA 2, 46-146 DOMASZOWICE
(adres)

NIP 452 135 90 90

TEL. 44/419 43 88 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: DECYZJA NR HR - 43168 - 1 - 23/04
z dnia 26-02-2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

ALICJA LEW - DYREKTOR
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

EWA CICIO - INTENDENTA
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

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

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) F/PK/BŻ/01/01/01

2) OCENA PODOPISU - ZPT. NR 1

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, pouczone 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:

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 9³⁰ do 10³⁰

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


Dyrektor
Publicznego Przedszkola
w Domaszewicach

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

ASYSTENT
Oddziału Higieny Żywności,
Żywienia i Przechowywania Dóbr


mgr inż. Aleksandra Konieczna

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25. 05. 21

otrzymałem (-am) w dniu 25. 05. 21


Dyrektor
Publicznego Przedszkola
w Domaszewicach

(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 Namysłowie 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

Załącznik nr do protokołu z kontroli sanitarnej nr 149/142/21 z dnia 25.05.2021

OCENA JADŁOSPISU

Kontrolowany zakład PRZEDSZKOLE PUBLICZNE W DOMASZOWICACH, UL. GOPOLWA 2

Okres objęty oceną 24.05 - 28.05.2021

Rodzaj posiłku	Kontrolowane zagadnienie	1	2	3	4	5	Wymagania wg rozp. MZ z 26.07.2016r.	Ocena
	Czy w całodziennym żywieniu zachowana jest różnorodność środków spożywczych pochodzących z różnych grup?	X	X	X	X	X	—	+
	Czy podawane potrawy zostały poddane obróbce smażenia?	6	5	4	5/6	5	nie więcej niż 2 razy / tydzień	+
	Czy napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia?	+	+	+	+	+	nie więcej niż 10 g / 250 ml	+
	Czy w ciągu dnia podawane jest mleko i produkty mleczne?	+	+	+	+	+	co najmniej 2 razy / dzień	+
	Czy mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona strączkowe i inne nasiona podawane są w danym dniu?	+	+	+	+	+	co najmniej 1 raz / dzień	+
	Czy w każdym posiłku występują warzywa lub owoce?	+	+	+	+	+	co najmniej 1 porcja / posiłek	+
Czy produkty zbożowe podawane były w posiłkach?	Śniadanie	+	+	+	+	+	co najmniej 1 raz / posiłek	+
	Obiad	+	+	+	+	+		+
	Kolacja / Podwieczorek	+	+	+	+	+		+
	Czy do przygotowania posiłków wykorzystano ryby?					+	co najmniej 1 raz / tydzień	+
							Zalecenia	
	Czy w ciągu dnia podawane jest pieczywo razowe, ciemne, ziarniste, inne niż pszenne?	+	+	+	+	+	co najmniej 2 razy / tydzień	+
	Czy jest zachowana prawidłowa proporcja między warzywami i owocami w ciągu dnia?	+	+	+	+	+	3 porcje warzyw / 2 porcje owoców	+
	Czy zachowana jest różnorodność podawanych przetworzonych produktów zbożowych / ziemniaków?	+	+	+	+	+	co najmniej 3 rodzaje / tydzień	+
	Czy do posiłków podawane są różne rodzaje warzyw oraz owoców?	+	+	+	+	+	co najmniej po 3 rodzaje / tydzień warzyw oraz owoców	+
	Czy jako dodatek do posiłków stosuje się warzywa / owoce w postaci surowej?	+	+	+	+	+	co najmniej 5 razy / tydzień	+
	Czy posiłki uwzględniają sezonowość produktów?		+				—	+
	Czy do smarowania pieczywa w przedszkolu stosowano masło?	+	+	+	+	+	co najmniej 3 razy / tydzień	+
Ocena jadłospisu pod względem badanych cech								

WAGI: JADŁOSPIS WŁOŻONY PRAWIDŁO, LUKORNIJĄC SE OŁOŁ, WADYWA
SEZONOWE, WADYWA SE, WADYWA D. ZAW. TE. 82%, TADYOR + KOŁOBYWYUWY.

Asystent
Oddziału Higieny i Właściwości
Żywności i Przedmiotów Użytku
mgr inż. Aleksandra...

Dyrektor
Publicznego Przedszkola
w Domaszowicach
mgr Alicja...