

POWIATOWA STACJA  
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79 a  
tel. 85-419-69, 85-419-70

KODEKS KONTROLI Nr... Por 1111.1.3.1.2019 .....

Rzeszów, 09.01.2019 r.  
(miejscowość i data)

przeprowadzonej przez

Mag. inż. Krzysztof Kowalewski - Henryk zespół POE Rzeszów  
ul. Dąbrowskiego 79, 01.12.2019

(imię i nazwisko, komórka organizacyjna, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)  
Pracownika (-ów) upoważnionego (-ych) przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego  
w Rzeszowie  
(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r., poz. 1261 ze zm.) w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018 r., poz. 2096).

**I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO PODMIOTU**

1. Podmiot kontrolowany

Kuchnia N. 11  
ul. Kujawskiego 12, 35-039 Rzeszów  
(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna)

2. Informacja dotycząca kontrolowanego obiektu

Magazyn opakowań  
(pełna nazwa/adres/telefon/faks/lokalizacja elektroniczna/rodzaj prowadzonej działalności)

3. Osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań

Magdalena Nowak Kuchnia N. Rzeszów  
ul. Dąbrowskiego 79  
(imię i nazwisko/pełna nazwa (inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich wspólników))  
(adres zamieszkania/siedziby (w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich wspólników/telefon/faks/poczta elektroniczna))

4. NIP/REGON/PKO – odpowiednio 813 06 91 09

5. Osoba kierująca podmiotem kontrolowanym:

D. Anna Jędrzej - Kuchnia  
(imię i nazwisko/stopień)

6. Osoba upoważniona pisemnie do reprezentowania kontrolowanego podmiotu\*

nie dotyczy  
(imię i nazwisko/stopień/dane upoważniającego/data wydania upoważnienia/nr)

7. Inne osoby, w obecności których przeprowadzono kontrolę\*

p. Janina Polka - inż. Kuchnia  
(imię i nazwisko/stopień/tytuł)



2. Informacje istotne dla ustaleń kontroli np. stwierdzenia dotyczące stanu technicznego podmiotu/objektu, stanu sanitarno-higienicznego Strona 3 z 4

Do zjed. jest kamienica 152 domki w 5 budynkach w tym do 1 roku  
zycia - 3

brak przewodów - 35 poradów, obciążenie kadłuba, lewanie

W dniu kontroli dokonano przeglądu wszystkich pomieszczeń sypialni i  
kuchni, ze szczególnym naciskiem na systemy

Wszystkie pomieszczenia wyposażone w systemy wentylacji mechanicznej  
i kaloryfery. W kuchni mycie, zmywanie dezynfekowanie naczynek  
zmywaki, powiel przez powiel zmywanie 1x w tygodniu, 1x  
w weekendy lub w inne dni.

Kaloryfery myte i dezynfekowane, w pełni i przy porządku myjącym  
czyszczone i są doborzone do wymagalnej higieny.

Stan porządkowy w dniu kontroli dobry

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

brak

4. Doraźne zalecenia, uwagi i wniośki\*

Nie dotyczy

