



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-74-213-08 wew. 121-123,
pocztą elektroniczną: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

F/PK/BŻ/01/03
Data wydania: 2019-12-13
Strona 1./1.3

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ **(tematycznej, interwencyjnej)***

Nr PSŻ. 9020.4.251.2023

Rzeszów, 11.12.2023 r.
(miejscowość i data)

Kontrola warunków żywienia i obrotu żywnością – ocena jadłospisu

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Agnieszka Beda - starszy asystent up. nr 057.30.2023

Mirosław Kądziołka – starszy asystent up. nr 057.32.2023

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023r., poz. 338), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2032r., poz. 775 ze 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 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury 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. z 2023r., poz. 221 ze zm.) 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

Szkoła Podstawowa nr 3 w Rzeszowie

ul. Hoffmanowej 11, 35-016 Rzeszów

(pełna nazwa, adres)

p. Adam Flis - dyrektor szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP: 8132184218, TEL: (17) 748 20 30

(informacje dodatkowe o zakładzie)

p. Edyta Wytrwał – kierownik gospodarczy

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

-

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości^{*)}.

Kontrola została przeprowadzona w celu pobrania prób żywności (posilek obiadowy) w kierunku pomiaru wartości odżywczej (energetycznej) w laboratorium. Pobór prób w ww. zakresie został zalecony w wyniku przeprowadzonego przez audytorów WSSE w Rzeszowie auditu nr 5/HŻiŻ/2019 z dnia 15.11.2019 r. w Oddziale Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Rzeszowie. Podmiot do kontroli został wybrany losowo.

W dniu dzisiejszym na obiad był podany następujący zestaw: zupa kalafiorowa z ziemniakami, makaron penne z kurczakiem i szpinakiem w sosie śmietanowym, kompot owocowy, mandarynka – próbę posiłku pobrano bezpośrednio z talerza.

W obiekcie żywionych jest 226 uczniów szkoły – tabela konsumenci w grupach.

Ponad to przeprowadzono kontrolę w związku z interwencją z dnia 16.11.2023 r. dot. „robaków” w mięsie. W trakcie kontroli dokonano przeglądu pomieszczeń: produkcyjnych, magazynowych i socjalnych. W dniu kontroli wyżej wymienione pomieszczenia są utrzymane czystości, myte i dezynfekowane na bieżąco. W trakcie kontroli dokonano przeglądu środków do mycia i dezynfekcji – w obiekcie stosuje się środki o szerokim spektrum działania (grzybo-, bakterio-, oraz wirusobójcze), przypomniano o zasadach higieny które powinny być przestrzegane na każdym etapie produkcji dań gotowych. Według oświadczenia Pani kierownik uczniowie zgłaszali obecność robaków, uczniowie nazwali „robakami” przerosty tłuszczu w schabie pieczonym.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: -

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr OHŻŻ/A1/119/S

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

w oparciu o
(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. Załączone dokumenty

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień^{*)}

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

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:

Brak uwag

6. Uwagi osoby kontrolującej

Brak uwag

INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH dostępna na stronie internetowej PSSE w Rzeszowie:
www.pssezrzeszow.pl

7. Czas trwania kontroli: od **10:30** do **11:30**.

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.

protokół podpisano

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

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

Kierownik Gospodarczy

Wytwał

mgr Edyta Wytwał

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT STARSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie PSSE w Rzeszowie

M. Kędziółka
mgr inż. Agnieszka Beduła (podpisy osób kontrolujących) Mieczysław Kędziółka

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **11.12.2023** r.
otrzymałem (-am) w dniu **11.12.2023** r.

Kierownik Gospodarczy

Wytwał

mgr Edyta Wytwał

(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 Rzeszowie 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)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-74-213-08 wew. 121-123,
pocztą elektroniczną: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

PROTOKÓŁ
POBRANIA PRÓBEK ŻYWNOŚCI, SUBSTANCJI DODATKOWYCH, SUBSTANCJI
POMAGAJĄCYCH W PRZETWARZANIU, MATERIAŁÓW I WYROBÓW
PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ ORAZ PRÓBEK
SANITARNYCH DO BADAŃ LABORATORYJNYCH*)
NR 168/HŻ/2023

stanowiący dowód i pokwitowanie urzędowego pobrania próbek

Rzeszów dnia 11.12.2023 r. godz.

(miejscowość)

Na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U z 2023r., 338) oraz „Procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych” (PP/BŻ/01) określonej w zarządzeniu nr 292/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych, zostały pobrane próbki do badań laboratoryjnych przez:

Agnieszka Beda – starszy asystent nr upoważnienia 057.30.2023,

Mirosław Kądziołka – starszy asystent nr upoważnienia 057.32.2023

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

w Szkole Podstawowej nr 3 w Rzeszowie, ul. Hoffmanowej 11, 35-016 Rzeszów

(nazwa i adres zakładu, w którym pobrano próbki)

w obecności Pani Edyty Wytrwał – kierownik gospodarczy

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

Na podstawie art. 48 ust.11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023 r., poz. 221) 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, zmieniającego 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 uchylającego 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/EEG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze pobrania próbek.

1. Integralną częścią protokołu są załączniki określające*):

- ☒ Wykaz próbek żywności, substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobranych do badań laboratoryjnych – liczba próbek: **1**
- ☐ Wykaz próbek sanitarnych pobranych do badań laboratoryjnych – liczba próbek:

2. Opis okoliczności pobrania próbek oraz dokumentacji posiadanej przez zakład/osobę odpowiedzialną za towar objęty graniczną kontrolą sanitarną* (np. nr faktury, data dostawy, warunki przechowywania próbki w zakładzie – temperatura, wilgotność, obecność szkodników itp. – stosownie do rodzaju pobranej próbki).

Próbka to zestaw obiadowy pobrany bezpośrednio z talerza konsumenta. W skład zestawu wchodzi: zupa kalafiorowa z ziemniakami i chlebem, makaron penne z kurczakiem i szpinakiem w sosie śmietanowym, kompot owocowy, mandarynka. Posiłki zostały wyprodukowane w dniu 11.12.2023 r.

3. Dane osoby wydającej próbkę **Pani Edyta Wytrwał – kierownik gospodarczy**

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

4. Właściciel/osoba odpowiedzialna **wnosi/nie wnosi***) zastrzeżeń do protokołu oraz co do sposobu pobrania próbek:

5. Wyposażenie stosowane podczas pobierania próbek:

Termometr OHŻiŻ /A1/119/S, Termotorba OHŻiŻ/C/7/K

6. Czas trwania kontroli obejmującej pobranie próbek: od **10:30** do **11:30**

7. Protokół sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden wraz z załącznikiem/załącznikami*) po odczytaniu protokołu pozostawiono w zakładzie/osobie odpowiedzialnej za towar objęty graniczną kontrolą sanitarną*).

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu **nie dotyczy**

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

INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

Realizacja obowiązku o którym mowa w art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), zwanego dalej „RODO”:

Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny z siedzibą w Rzeszowie, ul. Dąbrowskiego 79a, 35-040 Rzeszów.

Dane osobowe przetwarzane są w celach:

- a) realizacji bieżącego lub zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (podstawa art. 6 ust. 1 lit. c, e; art 9 ust.2 lit. b , g, h, i, j RODO),
- b) archiwalnych, naukowych, dowodowych, statystycznych, analitycznych i administracyjnych w interesie publicznym (podstawa z art. 6 ust. 1 lit. c i art. 9 ust. 2 lit. j RODO).

Osobom, których dane są przetwarzane przysługują: prawo dostępu do swoich danych, prawo otrzymania kopii danych osobowych podlegających przetwarzaniu, prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych, prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Dane osobowe będą przetwarzane przez okres wskazany w przepisach o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach. Dane osobowe mogą zostać przekazywane następującym odbiorcom: operatorom pocztowym i kurierom. Dane mogą być przekazywane również instytucjom określonym przez przepisy prawa oraz podwykonawcom (podmiotom przetwarzającym) np. firmom informatycznym wykonującym usługi na rzecz Administratora. Podanie danych osobowych jest wymagane obligatoryjnie przez Administratora, w celu realizacji bieżącego lub zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na podstawie ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W sprawie ochrony swoich danych osobowych może Pani/Pan skontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych poprzez e-mail: iod@psrzeszow.pl

9. W czasie kontroli dokonano/nie dokonano*) wpisu do książki kontroli.....

Kierownik Gospodarczy

mgr Edyta Wytna
(imię i nazwisko oraz podpis kierownika/
przedstawiciela zakładu)

STARSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie
mgr inż. Agnieszka (podpis próbkobiorcy)
mgr inż. Mirosław Kądziołka

Próbki zostały/nie zostały*) od razu po pobraniu wysłane do laboratorium.

Do czasu wysłania do laboratorium były przechowywane w (miejsce przechowywania)
w następujących warunkach (temperatura, czas, opakowanie itp.):

Próbkę przetransportowano do laboratorium WSSE w Rzeszowie celem przekazania do laboratorium WSSE w Przemyśle.

Warunki transportu próbki z miejsca pobrania do laboratorium (temperatura, czas, opakowanie transportowe itp.):



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-74-213-08 wew. 121 - 123,
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

Załącznik nr 1 do protokołu nr 168/HŻ/2023 z dnia 11.12.2023 r.

**Wykaz próbek żywności, substancji dodatkowych, substancji pomagających
w przetwarzaniu, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
pobranych do badań laboratoryjnych**

Kolejny numer kolumny*)	1	-	-
Numer (znak) próbki	168/HŻ/2023/1/1	-	-
Nazwa (rodzaj) próbki - numer grupy i podgrupy (z planu pobierania próbek)	Posiłek obiadowy (zupa, drugie danie, kompot)	-	-
Liczba próbek pobranych z danej partii	1	-	-
Próbka pobrana w ramach urzędowej kontroli (U), monitoringu (M), urzędowej kontroli i monitoringu (U+M)	Kontrola urzędowa	-	-
Zakres badań laboratoryjnych	Wartość kaloryczna i zawartość składników odżywczych	-	-
Nazwa i adres producenta/kraj pochodzenia/importer	Szkoła Podstawowa nr 3 w Rzeszowie, ul. Hoffmanowej 11	-	-
Termin przydatności do spożycia/data min. trwałości*)	Do bezpośredniego spożycia	-	-
Data produkcji/data dostawy próbki*)	11.12.2023 r.	-	-
Identyfikacja partii (nr partii)	11.12.2023 r.	-	-

Wielkość partii, z której pobrano próbki (szt., kg itp.)	226 porcji	-	-
Liczba i masa/objętość próbek pierwotnych lub liczba i masa opakowań jednostkowych pobranych z danej partii	226 porcji	-	-
Wielkość próbki (masa/objętość)	1 porcja	-	-
Liczba i numer(znak) archiwalny próbek pierwotnych o masie 0,5kg	-	-	-
Kontrpróbki zabezpieczono, sposób zabezpieczenia kontrpróbki	Decyzja przedsiębiorcy o pobraniu kontrpróbki: tak/nie*)	Decyzja przedsiębiorcy o pobraniu kontrpróbki: tak/nie*)	Decyzja przedsiębiorcy o pobraniu kontrpróbki: tak/nie*)
Wielkość kontr próbki (masa/objętość)	-	-	-
Sposób pobrania próbki (losowo, zgodnie z normą – nr i tytuł, zgodnie z rozporządzeniem – nr, zgodnie z zaleceniami Komisji Europejskiej nr)	Instrukcja kontrolna IK/PP/NB/01/02 Pobieranie próbek posiłku obiadowego do badania na wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych oraz wykazu produktów do oceny sposobu żywienia dekadowego (wydanie IV, data wydania 2016-07-12)	-	-
Wartość pobranych próbek	4,80 zł	-	-
Skład i proporcje poszczególnych składników w produkcie (na podstawie etykiet produktów i składu recepturowego)**)	Skład posiłku: zupa (woda, włoszczyzna, kalafior mrożony, ziemniaki, śmietana, natka pietruszki, koper, sól pieprz lubczyk,) drugie danie (makaron penne, szpinak, mrożony, filet z kurczaka, masło cebula, czosnek, olej, śmietana, sól, pieprz), kompot (woda, mieszanka owocowa,	-	-

	cukier) mandarynka		
Stosowane w zakładzie procesy suszenia / rozcieńczenia / mieszania żywności**)	-	-	-
Rodzaj procesu technologicznego (w szczególności stosowane techniki przetwarzania żywności)**)	-	-	-
Przyjęte przez przedsiębiorcę współczynniki zateżenia, rozcieńczenia dla pobieranych produktów (wraz z uzasadnieniem ich zastosowania)**)	-	-	-

*) W przypadku wypełniania więcej niż jednego załącznika numeracje kolumn należy kontynuować.

**) Zaznaczyć właściwe.

***) W przypadku pobierania próbek środków spożywczych w celu analizy w kierunku obecności GMO – dotyczy wielkości próbki laboratoryjnej.

****) Wypełnia się w przypadku pobierania próbek środków spożywczych nie opakowanych w opakowania jednostkowe, dla których pobrano co najmniej 10 próbek pierwotnych (zgodnie z pkt 2.1 części IV zalecenia Komisji 2004/787/WE z dnia 4 października 2004 r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia (WE) nr 1830/2003 (Dz. Urz. UE L 348 z 24.11.2004, str. 18)) w celu analizy w kierunku obecności GMO.

*****) Wypełnia się w przypadku pobierania próbek produktów suszonych/rozcieńczonych/przetworzonych lub złożonych w zakładzie produkcyjnym.

Kierownik Gospodarczy

Wytrwał
mgr Edyta Wytrwał

(pieczęć zakładu, podpis kierownika/
przedstawiciela zakładu)

STARSZY ASYSTENT

M. Kądziołka
STARSZY ASYSTENT PSSE w Rzeszowie
PSSE w Rzeszowie

(podpis przedsiębiorcy)
mgr inż. Mirosław Kądziołka
mgr inż. Agnieszka Beda

Z E S T A W I E N I E

Środków spożywczych deklarowanych jako zużytych w szkole Podstawowej nr 3 w Dębowie
(nazwa i adres zakładu) ul. Kłafnowej 11

do żywienia 226 osób w okresie od 18.12.2012 do sporządzone w oparciu o przedłożoną dokumentację

1

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4.	Jaja										
5.	Śmietana 20%	40g/los									
	Śmietana 18%										
	Śmietana 12%										
	Śmietana 9%										
	Masło	65g/los									
6.	Olej <i>napalony</i>	5g/los									
	Słonina										
	Boczek, rosółki										
	Smalec										
	margaryna										
7.	Ziemniaki	50g/los									
8.	Marchew										
	Fasola szparagowa										
	Salata zielona										
	Groszek zielony										
	Szpinak <i>mrożony</i>	40g/los									
	Papryka strąki										
	Dynia										
	Koncentrat pomidorowy										
	<i>cebula</i>	15g/los									
	<i>czosnek</i>	3g/los									
9.	Pomidory										
	Kapusta biała										
	Kapusta włoska										
	Kapusta kiszona										
	Kalafiory <i>mrożone</i>	65g/los									
	Porzeczki czerwone										
	Truskawki										
	Maliny										
	Cytryny										
	Koperek	1g/los									
	Szczypiorek	1g/los									
	Zielona pietruszka										
	Kompoty z wit. „C”										
	Chrzan										
	<i>mrożone</i>	50g/los									
	<i>(marchew, selera, pietruszka)</i>										
	<i>cebula</i>										

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10.	Ogórki										
	Buraki										
	Selery										
	Pietruszka korzeń										
	Rzodkiewka										
	Jabłka										
	Gruszki										
	Śliwki										
	Wiśnie										
	Czereśnie										
	Kompoty										
	Soki owocowe										
	Soki warzywne										
	Owoce suszone										
	Grzyby suszone										
	Grzyby										
	Warzywa suszone										
	Wielkanie Ogolose Aniole	100g/1g									
	Maslanie	15g/1g									
11.	Fasola										
	Groch										
12.	Cukier	4,5g/1g									
	Miód naturalny i sztuczny										
	Marmolady i dżemy										
	Inne słodyczne										

Lp.	Konsumenci w grupach	Ilość osób
1.	Mężczyźni: zajęcia siedzące	
2.	Mężczyźni: umiarkowana praca	
3.	Mężczyźni: ciężka praca	
4.	Mężczyźni: b. ciężka praca	
5.	Kobiety: zajęcia siedzące	
6.	Kobiety: umiarkowana praca	
7.	Kobiety: ciężka praca	
8.	Kobiety: ciężarne	
9.	Kobiety: karmiące	
10.	Dzieci: od 1 do 3 lat	
11.	Dzieci: od 4 do 6 lat	
12.	Dzieci: od 7 do 9 lat	46
13.	Dzieci: od 10 do 12 lat	103
14.	Dziewczęta: od 13 do 15 lat	27
15.	Dziewczęta: od 16 do 20 lat	
16.	Chłopcy: od 13 do 15 lat	20
17.	Chłopcy: od 16 do 20 lat	
18.	Osoby starsze ponad 65 lat	
	Razem dla wszystkich konsumentów	226
	Norma przeciętna dla jednego konsumenta	