

PROTOKÓŁ KONTROLI Nr.....

Rzeszów, 20.04.2023
(miejscowość i data)

przeprowadzonej przez

mgr. inż. Katarzyna Kuczyńska - stany ogółne 010110 na 4704 051 10 2023
mgr. inż. Andrzej Kuda - stany ogółne 010110 na 4704 051 11 2023

(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 2023 r., poz. 338) 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 2022 r., poz. 2000 ze zm.).

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO PODMIOTU

1. Podmiot kontrolowany

Główna Podkuchnia M.9
55-211 Rzeszów ul. Długa 58

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

2. Informacja dotycząca kontrolowanego obiektu

placówka obrotowa

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

3. Osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań

Magd. Chwała i Rzeszowie

(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/PKD – odpowiednio 58-26-99-528, 004034944

5. Osoba kierująca podmiotem kontrolowanym:

p. Andrzej Kuda - dyrektor

(imię i nazwisko/stanowisko)

6. Osoba upoważniona pisemnie do reprezentowania kontrolowanego podmiotu*

J.H.

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

7. Inne osoby, w obecności których przeprowadzono kontrolę*

p. Andrzej Kuda - dyrektor

(imię i nazwisko/stanowisko/inne)

II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli..... 20.03.2016..... godz. 10.30.....
2. Data otrzymania przez kontrolowanego zawiadomienia o kontroli*
nie dotyczy
3. Przyczyna odstąpienia od zawiadomienia:
nie dotyczy
4. Data i godzina zakończenia kontroli..... 20.03.2016.....
5. Czas kontroli obszaru, w którym stwierdzono nieprawidłowości*
6. Zakres przedmiotowy kontroli
..... obszar domu mieszkanego ul. i parady dotychczasowej maki
do kuchenki
.....
7. Wyposażenie użyte podczas kontroli*
..... kamera 010302/1516
(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*
10. Korzystano* z wyników badań i pomiarów
.....
11. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli
..... Instrukcja Nr 000344 z zakresu kontroli produktów farmaceutycznych z dnia
15.03.2016r.
..... Instrukcja 342 z dnia 3.03.2016r.
.....
12. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu kontroli*
..... brak
13. Podczas kontroli wypełniono formularze kontroli – nr.....
..... F/140M/04, F/140M/05

III. WYNIKI KONTROLI

1. Informacje o kontrolowanym podmiocie np. stan formalno-prawny/nr wpisu do KRS/inne informacje istotne dla ustaleń kontroli
..... H. Placówka ... jest prowadzona ... podlegająca ... administracji ...
..... ogólnym ...
.....
.....
.....

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

Woda ujęta z studni - 4/2, 21 odstawań. Wzrosty.

W budowlach dokonano przeglądu pomieszczeń, w których
nie ma one odpowiednich warunków.

Wszystkie urządzenia sanitacyjne, podłogi i sufity
wymagają naprawy i są niebezpieczne.

Wszystkie urządzenia sanitacyjne, w tym
umywalki, bidet, toalety, kuchenia, piekarniki, lodówki
są niebezpieczne i wymagają naprawy.

Woda ujęta z studni - 4/2, 21 odstawań. Wzrosty.

Wszystkie urządzenia sanitacyjne, w tym
umywalki, bidet, toalety, kuchenia, piekarniki, lodówki
są niebezpieczne i wymagają naprawy.

Wszystkie urządzenia sanitacyjne, w tym
umywalki, bidet, toalety, kuchenia, piekarniki, lodówki
są niebezpieczne i wymagają naprawy.

Wszystkie urządzenia sanitacyjne, w tym
umywalki, bidet, toalety, kuchenia, piekarniki, lodówki
są niebezpieczne i wymagają naprawy.

Wszystkie urządzenia sanitacyjne, w tym
umywalki, bidet, toalety, kuchenia, piekarniki, lodówki
są niebezpieczne i wymagają naprawy.

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

4. Doraźne zalecenia, uwagi i wnioski*

W trakcie kontroli wykorzystano/nie wykorzystano formularze kontroli**...EJH0010N, EJH0105.....
(nazwa/nr)