



Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr NHŻ.65.36.2023

Rabka Zdrój, 2023-03-24

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Targu

mgr inż. Anita Żegleń, mł. asystent, Oddział Higieny Żywności Żywnienia i PU, nr up. 65

mgr inż. Katarzyna Worwa, mł. asystent, Oddział Higieny Żywności Żywnienia i PU, nr up. 62

(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 (tekst jednolity Dz. U. z 2023 poz. 338)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2022 poz. 2000 z późn zm.)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmieniona zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13.12.2019 r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2021 poz. 162)^{1)***}, 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: Zaplecze żywieniowe w Bloku Żywnienia w Szpitalu Miejskim w Rabce-Zdroju

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Słoneczna 3,
34-700 Rabka Zdrój

(adres)

NIP: 7352697601 REGON: 120480323 PESEL: brak
TEL: 182676040 FAX: E-MAIL: sekretariat@szpitalwrabce.pl

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzji zatwierdzającej nr 147/05 z dnia 21.10.2005

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: "SZPITAL MIEJSKI W RABCE-ZDROJU" SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, SŁONECZNA 3, 34-700 RABKA-ZDRÓJ - właściciel

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Jolanta Kapłan - dietetyk

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano świadków

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola sanitarna-kompleksowa ocena stanu sanitarno-technicznego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Termometr

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

Lokalizacja zakładu: Budynek szpitala stanowi budynek murowany, wielkopowierzchniowy, wolnostojący, wielokondygnacyjny.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: Działalność w obiekcie prowadzona jest w zakresie porcjowania i wydawania posiłków dostarczanych na zasadzie cateringu. Posiłki podawane są na naczyniach wielokrotnego użycia. Posiłki dostarczane są przez Catermed S.A - ul. Traktorowa 126/201, 91-204 Łódź, miejsce produkcji posiłków: Śląskie Centrum Rehabilitacyjno - Uzdrowiskowym w Rabce-Zdroju, ul. Dietla 5. Do kontroli okazano umowę nr SM.ZP.P.24.2022 z dnia 30.12.2022r.

Opakowania transportowe myte są w zakładzie produkującym posiłki.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): W dniu kontroli wydawane są posiłki dla 62 osób. Posiłki zróżnicowane są pod względem diet. Stosowana jest dieta: cukrzycowa, lekkostrawna, podstawowa.

Pomieszczenia objęte kontrolą: W skład zaplecza żywieniowego wchodzi kuchenki oddziałowe zlokalizowane na oddziale wewnętrznym, paliatywnym, ZOL. Przy oddziale ZOL została wydzielona jadalnia, w pozostałych oddziałach konsumpcja następuje w salach chorych; zaplecze szatniowo-sanitarne dla personelu. W każdej kuchence przy oddziałowej znajdują się maszyny myjąco-wyparzające oraz zlewy i umywalki z wodą bieżącą zimną i ciepłą. Ponadto kuchnie oddziałowe wyposażone są w blaty robocze, szafki zamykane kuchenki gazowe do podgrzewania posiłków.

Obiekt wentylowany grawitacyjnie, w pomieszczeniach WC wspomagane mechanicznie. Do kontroli okazano protokół nr 4/SzMR-Z/Słone 2023 z okresowej kontroli przewodów kominowych: spalinowych, wentylacyjnych z dnia 08.02.2023 r. wyk. Kominiarstwo Wojtas Czesław Wojtas, ul. Kilińskiego 46j, 34-700 Rabka-Zdrój.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 4 osoby, do kontroli okazano aktualne orzeczenia z badania lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg /studnia): Obiekt podłączony jest do

wodociągu miejskiego zarządzanego przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o., ul. Zaryte 141, 34-700 Rabka-Zdrój – do kontroli okazano pozytywne sprawozdanie z badania wody nr SB/11277/02/2023 z dnia 06.02.2023r. wyk. przez Laboratorium SGS Polska Pracownia Środowiskowa, ul. Cieszyńska 52 a, 43-200 Pszczyna.

Pouczono o częstotliwości wykonywania badań wody zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017 w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (wodociąg lokalny – badanie 2x w roku, wodociąg publiczny – badanie 1x w roku).

Sposób odprowadzania ścieków: Ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej - Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o., ul. Zaryte 141, 34-700 Rabka-Zdrój

Sposób postępowania z odpadami:

Odpady komunalne gromadzone są do zamykanych pojemników, kontener zbiorczy znajduje się na zewnątrz obiektu na terenie utwardzonym i zadaszonym. Odpady usuwane są zgodnie z podpisaną umową z Zakładem Komunalnym Sp. z o.o., ul. Kilińskiego 46b, 34-700 Rabka-Zdrój. Do kontroli okazano umowę nr SM.ZP.P.16.2022 z dnia 03.08.2022r.

Odpady pokonsumpcyjne zabierane są przez firmę cateringową wraz z opakowaniami transportowymi.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: W jadłospisach ujęty jest wykaz alergenów oraz substancji powodujących nietolerancję.

W obiekcie został wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na HACCP oraz procedury GHP i GMP. Według informacji uzyskanej od dietetyka, całość dokumentacji znajduje się w firmie dostarczającej posiłki tj. Catermed S.A. Ponadto do kontroli okazano procedury opracowane przez szpital tj. przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa oraz dystrybucji i podawania posiłków w sposób bezpieczny i higieniczny. Rejestry prowadzone są bieżąco – temp. w urządzeniach chłodniczych oraz temp. posiłków; mycia i dezynfekcji naczyń, pojemników na odpady pokonsumpcyjne, windy transportującej żywność, samochodu transportującego żywność z miejsca przygotowywania cateringu do szpitala.

W ramach kontroli wewnętrznej (HACCP) przeprowadzane są we własnym zakresie badania mikrobiologiczne z wymazów czystościowych z naczyń stołowych – raz na dwa miesiące (stosowna procedura w przypadku nieprawidłowości). Lodówka do przechowywania prób, znajduje się w kuchence przy oddziale paliatywnym (zabezpieczona oraz opisana). Do kontroli okazano ostatnie wyniki w kierunku badań mikrobiologicznych – wyniki ujemne.

W zakładzie stosowane są następujące diety dla pacjentów : cukrzycowa, lekkostrawna, podstawowa.

W trakcie kontroli dokonano oceny jadłospisu za okres 15.03 - 24.03.2023r. (do kontroli okazano dekadowy jadłospis diety podstawowej) nie stwierdzono nieprawidłowości. Oferowane posiłki są urozmaicone smakowo, zróżnicowane pod względem tekstury. Przy sporządzaniu posiłków wykorzystano zasadę dotyczącą różnorodności posiłków pod względem konsystencji, barwy, smaku, a także stosowanych technik kulinarnych dotyczących przygotowania posiłków (gotowanie, duszenie, smażenie). Na żywienie składają się środki spożywcze pochodzące z różnych grup spożywczych, posiłki zawierają produkty zbożowe, białko zwierzęce i roślinne, wykorzystywane są produkty warzywne oraz owoce, węglowodany w formie dżemu, miodu. Obiady są zróżnicowane, podawane jest mięso w różnej postaci, ryby, makarony. W okazanych do kontroli jadłospisach zostały wyszczególnione substancje lub produkty powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, dodatkowo na każdym oddziale dostępna jest informacja odnośnie potraw z wyróżnionymi alergenami – informacje te zawarte są zgodnie z Rozporządzeniem(UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania

konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z dnia 22.11.2011r.

Dokonano analizy jadłospisu na podstawie arkusza oceny dekadowej (załącznik 1 do protokołu kontroli)

1. Dieta podstawowa zawiera 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad, kolacja, dieta lekkostrawna zawiera 3 posiłków dziennie (śniadanie, obiad, kolacja), dieta cukrzycowa zawiera 6 posiłków dziennie: (śniadanie, II śniadaniem obiad, podwieczorek, kolacja oraz dodatkowy posiłek nocny). Inne diety zgodnie z zaleceniami lekarza.
 2. W diecie podstawowej przerwy między posiłkami wynoszą do 5 godzin: śniadanie podawane jest między 8:30, obiad podawany jest od 13:00, kolacja podawana jest między 18:15.
 3. Przerwa nocna wynosi do 14 godzin.
 4. Napój w trzech posiłkach: do śniadania podawana jest herbata, kompot, sporadycznie kawa lub kakao, do obiadu podawany jest kompot, do kolacji podawana jest herbata.
 5. Pełnowartościowe białko zwierzęce lub strączkowe występuje w 3 głównych posiłkach.
 6. Mleko i przetwory mleczne podawane są codziennie w formie np.: zupy mlecznej oraz kawy zbożowej (śniadanie), serów twarogowych, serków kanapkowych, jogurtu naturalnego (śniadanie, obiad, kolacja).
 7. Warzywa i owoce podawane w dekadzie codziennie w ilości 3 porcji, czyli do każdego posiłku.
 8. Produkty zbożowe stosowane z pełnego przemiału to chleb graham, kasza jęczmienna.
 9. W każdym posiłku obiadowym znajdują się tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno- i wielonienasycone – olej rzepakowy.
 10. W dekadzie przeważnie do wszystkich posiłków podawano porcje surowych owoców i warzyw.
 11. W dekadzie posiłki są zróżnicowane kolorystycznie, występuje kontrast barw poszczególnych składników posiłku.
 12. W dekadzie występuje różnorodność w konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłków.
 13. Rośliny strączkowe suche występują 4 razy w ciągu dekady w formie pasztet z fasoli, fasolki po bretońsku i zupy fasolowej.
 14. Ryby występują w jadłospisie 3 razy w ciągu dekady w postaci past rybnych bądź filetów rybnych.
 15. Występuje różnorodność owoców i warzyw podawanych w posiłkach między innymi: pomidor, sałata, rzodkiewka, buraki, jabłko, ogórek, banan, bukiet warzyw gotowanych.
 16. Występuje różnorodność gatunkowa mięs i przetworów: wieprzowe, drobiowe, ryby.
 17. W ocenianym jadłospisie jest różnorodność produktów węglowodanowych: pieczywo, ziemniaki, ryż, kasze, makarony, płatki owsiane, kasza manna, kasza jęczmienna, płatki pszenne.
 18. W produkcji posiłków stosowane są różne techniki przygotowywanych potraw: duszenie, smażenie, pieczenie, gotowanie.
- Ocena końcowa sposobu żywienia wynosi 28 – jadłospis prawidłowy – ocena zadowalająca.

Sprawdzono dowody dostawy środków spożywczych i listę dostawców – zasada śledzenia produktów (Traceability) jest realizowana w zakładzie. Rejestr dostawców) prowadzony jest przez firmę cateringową - Catermed S.A, ul. Traktorowa 126/201, 91-204 Łódź.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

- 1) arkusz oceny dekadowej jadalospisów
- 3) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością
- 4) klauzula RODO

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w części II.2: NIE DOTYCZY, NIE UKARANO grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości: BRAK na podstawie: NIE DOTYCZY.

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr 65 z dnia 2022-12-30

(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 oraz 68 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: NIE DOTYCZY.

3. W książce kontroli dokonano wpisu pod nr 28 , wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: NIE DOTYCZY.

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: nie wnosi

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak

6. Czas trwania kontroli: od 08:30 do 10:30

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch 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: brak

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

"Szpital Miejski w Rabce-Zdroju" sp. z o.o.

34-700 Rabka-Zdrój, ul. Słoneczna 3

tel. 18 26 76 040 tel. fax 18 26 77 001

NIP 7352697601, REGON 120480323

(2)

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Kapłan Jolanta
prezesa

.....
(podpisy świadków)

PSSE NOWY TARG
Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i PU
Młodszy Asystent
Zegleń
mgr inż. Aneta Zegleń

PSSE NOWY TARG
Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i PU
Młodszy Asystent
Worwa
mgr inż. Katarzyna Worwa

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2023-03-24
otrzymałem (-am) w dniu 24.03.2023r.

Kapłon Jolanta
dietetyczka

Kapłon Jolanta

(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 Nowym Targu 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 1 do protokołu kontroli sanitarnej
Nr NHŻ.65.36.2023 dnia 2023-03-24

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Zaplecze żywieniowe w Bloku Żywienia w Szpitalu Miejskim w Rabce-Zdroju
ul. Słoneczna 3,
34-700 Rabka Zdrój

**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 kontaktu z żywnością.	0	x	2		4		ND
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	x	2		4		ND
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	x	2		4		ND
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	x	2		4		ND
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	x	1		2		ND
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	x	1		2		ND
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	x	1		2		ND
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	x	8		16		ND
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	x	5		11		ND

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	x	3		15		ND
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0		28		56		
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	x	2		4		ND
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	x	1		2		ND
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	x	9		17		ND
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	x	3		7		ND
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	x	5		10		ND
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	x	4		8		ND
7	Znakowanie.	0	x	4		8		ND
IV	Profil działalności –producenti -zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	x	25		50		ND
IV	Profil działalności –pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		8	x	16		ND
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	x	25		50		ND
	Suma punktów				8			
	Suma punktów ogółem							
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)		Średnie (S)		Wysokie (W)		
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	niskie						

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 NR: NHŻ.65.36.2023 z dnia 24-03-2023r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak
" Szpital Miejski w Rabce-Zdroju " sp. z o.o.
54-700 Rabka-Zdrój, ul. Słoneczna 3
tel. 18 26 76 040 tel./fax 18 26 77 001
NIP 7352697601, REGON 120480323
(2)

PSSE NOWY TARG
Seksja Higieny Żywności, Żywienia i PU
Młodszy Asystent
mgr inż. Anita Żegleń

PSSE NOWY TARG
Seksja Higieny Żywności, Żywienia i PU
Młodszy Asystent
mgr inż. Katarzyna Worwa

(podpis kontrolowanego)

Kaplan Jolanta

(podpis osoby kontrolującej)

Załącznik nr. 1 do protokołu nr. NHŻ.65.36.2023 z dnia 24.03.2023

Arkusz oceny dekadowej jadłospisów

Lp.	Wyróżnik	Ocena jakościowa jadłospisu											
		Max liczba punktów	Dzień tygodnia										Średnia punktów
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10			
1.	Liczba posiłków	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
2.	Przerwy między posiłkami w ciągu dnia	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
3.	Przerwa nocna	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	
5.	Białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe)* w głównych posiłkach	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
6.	Mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
7.	Warzywa i/lub owoce	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
8.	Uwzględnienie produktów zbożowych z pełnego przemiału przynajmniej w 1 głównym posiłku	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	
10.	Uwzględnienie porcji surowych warzyw i/lub owoców przynajmniej w 1 posiłku	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	
12.	Zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
13.	Suma dla dekady												
14.	Rośliny strączkowe suche	2	2										
15.	Ryby i/lub przetwory rybne w dekadzie	2	2										
16.	Różnorodność owoców i/lub warzyw w dekadzie	1	1										
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	28										

Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu

Klasa	Sposób żywienia	Przedziały punktów
1.	prawidłowy	30-34
2.	<u>zadowalający</u>	<u>25-29</u>
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 < 10 pkt