

PROTOKÓŁ  
KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

Nr 7/NS/HŻZ i PU/164/432/07

GLIWICA 06 06 2007

(miejscowość i data)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

w. Piekarnia i Pralnia Młynowa Nr 6 47-100 Gliwica w. Młodych Polaków 10  
(nazwa kontrolowanego zakładu / obiektu, adres)

dnia 6 06 2007 r. przez upoważnionego pracownika (-ów) Pawła...

Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Gliwicach ul. Bolimowska 7  
GMA - st. insp. M. G. 558/0130/14/07  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

w obecności Th. B. G. - Intendantka  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu kontrolowanego)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

- 1. W wyniku kontroli stwierdzono:
    - a) wykonanie\* pkt
    - b) niewykonanie\* pkt
- obowiązków wynikających z decyzji z dnia znak:

wydanej przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub/oraz\* innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej

z dnia 30 03 2007 r. nr 7/NS/HŻZ i PU/577/432/07

KS prowadzących kuchnię szkolną  
Pawłatka ul. Młodych Polaków 10



(opis stanu faktycznego z przytoczeniem niewykonania któregoś z nałożonych obowiązków)

2. Zobowiązany do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był ..... Marek Jęgoła -  
dyrektor przedsiębiorstwa

(podać nazwę i siedzibę kontrolowanego zakładu / obiektu, imię i nazwisko oraz adres osoby fizycznej)

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego:

brak brak brak brak brak  
brak brak brak brak brak  
brak brak brak brak brak

(np. nieprawidłowości, uchybienia sanitarne, inne uwagi)

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

2

(przepisy)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr rtęciowy Nr 00/S/K/20/NS/122 i 04

6. W czasie kontroli sanitarnej dokonano / nie dokonano\* wpisu do książki kontroli sanitarnej i książki kontroli:

dokonano wpisu do książki kontroli sanitarnej

7. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu\*.

Pan (i) wnosi / nie wnosi \* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

nie wnoszę

8. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... niniejszego protokołu

ukarano .....

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości..... zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o .....

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego

z dnia ..... nr .....

9. Czas trwania kontroli: od 14<sup>00</sup> do 15<sup>00</sup>

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

nie dokonano

