CHECKLISTA | PRZEDSZKOLE I ŻŁOBEK | 2026

Checklista na kontrolę sanepidu

Checklista do wydruku. Odhaczaj kolejne punkty, wpisz datę i osobę odpowiedzialną.

10

punktów do odhaczenia, z polami na datę i osobę odpowiedzialną

A4

format do druku: wypełnij długopisem albo zapisz w teczce placówki

Online

pełne omówienie z podstawą prawną na kidogo.pl/blog

Bez konta

pobierasz bezpłatnie, bez zakładania konta i bez podawania maila

Jak korzystać: pola w ramce i linie uzupełnij. Usuń zapisy, które Cię nie dotyczą.

Materiał informacyjny, nie porada prawna. Dostosuj go do swojej placówki.

Pełne omówienie: kidogo.pl/blog/kontrola-sanepidu-w-przedszkolu-i-zlobku

DLA CZYTELNIKÓW TEJ CHECKLISTY

6 miesięcy Kidogo bezpłatnie

Jeżeli czytasz ten dokument, to pierwsze pół roku z Kidogo masz bez opłat. Pełny system dla przedszkola, żłobka lub klubu dziecięcego: rodzice, płatności, dokumentacja i komunikacja z zespołem w jednym miejscu.

PO 6 BEZPŁATNYCH MIESIĄCACH | CENY NETTO MIESIĘCZNIE

0 zł do 20 dzieci bezpłatnie	**149 zł** do 50 dzieci
299 zł do 100 dzieci	**1,99 zł** za każde dziecko powyżej 100

Przeniesiemy wszystko za Ciebie, bezpłatnie

Dane dzieci, rodziców i płatności przenosimy razem z Tobą, bez przerwy w pracy placówki i bez stresu. Ty zajmujesz się dziećmi, my resztą.

Zadzwoń +48 731 125 003 lub napisz biuro@kidogo.pl

Kontrola sanepidu w przedszkolu i żłobku

CHECKLISTA

Checklista na kontrolę sanepidu

(przedszkole / żłobek, stan na _____)

PLACÓWKA _____ DATA _____ OSOBA ODPOWIEDZIALNA _____

- [ ] 01 Decyzja o zatwierdzeniu zakładu albo wpis do rejestru, jeśli dotyczy.
- [ ] 02 Umowa z cateringiem, harmonogram dostaw i, gdy próbki ma brać producent, pisemne postanowienie z art. 72 ust. 3.
- [ ] 03 Aktualna dokumentacja HACCP albo GHP/GMP: procedury, limity, instrukcje, wykaz CCP, jeśli je wyznaczono.
- [ ] 04 Rejestry, które naprawdę prowadzicie: odbiór dostawy, temperatury urządzeń i posiłków, mycie i dezynfekcja, niezgodności, działania korygujące.
- [ ] 05 Jadłospisy z okresu objętego kontrolą oraz lista diet i wykluczeń alergenów.
- [ ] 06 Dokumentacja próbek, jeżeli je przechowujecie: oznaczenie, data i godzina, miejsce, rejestr.
- [ ] 07 Potwierdzenie, że osoby mające kontakt z żywnością spełniają wymagania zdrowotne i higieniczne, oraz potwierdzenie instruktażu higienicznego.
- [ ] 08 Umowy i protokoły: wywóz odpadów, ewentualnie deratyzacja i dezynsekcja, badania wody przy własnym ujęciu.
- [ ] 09 W żłobku: dokumenty potwierdzające spełnienie wymagań lokalowych i sanitarnych oraz, jeśli dotyczy, procedury przygotowania mleka i mycia butelek.
- [ ] 10 Poprzednie protokoły kontroli i potwierdzenie, że usunięto uchybienia.

UWAGI I TERMINY