

03.01.2020

Centrum Rehabilitacji Rolników (tytuł w szpitalach)
Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego
w Jedleu
ul. Spacerowa 1, 63-322 Gołuchów

Jedlec, 20 grudnia 2019 r.

Centrum Rehabilitacji Rolników
20.0.00. 0020 1/2019
KRUS w Jedleu

Sieć Obywatelska Watchod Polska

ul. Ursynowska 22

020-605 Warszawa

W odpowiedzi na e – maila z dnia 17 października 2019 r.
zawierającego wniosek o udostępnienie informacji publicznej odpowiadam na
zadane w nim pytania. Jednocześnie informuję, że Centrum Rehabilitacji
Rolników KRUS w Jedleu wykonuje działalność leczniczą w rodzaju :

- stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne :

a/ szpitalne,

b/ inne niż szpitalne,

- ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.

Podstawowym celem Centrum jest realizowanie zadań Kasy Rolniczego
Ubezpieczenia Społecznego w zakresie rehabilitacji i udzielanie świadczeń
zdrowotnych osobom ubezpieczonym w KRUS i uprawnionym do świadczeń z
ubezpieczenia zgodnie z ustawą o ubezpieczeniu społecznym rolników .

Odnosząc się do pytań zawartych w e-mailu informuję, że :

1. W szpitalu nie zatrudniono dietetyka.
2. Nie dotyczy.
3. Nie dotyczy.
4. Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na 1 pacjenta wynosi 10,00 zł.

5. Centrum nie korzysta z usług zewnętrznej firmy cateringowej.
6. Centrum posiada specyfikacje dot. zamawianych produktów żywnościowych, w których określana jest ich wartość kaloryczna, odżywcza i oraz dopuszczalna ilość konserwantów , barwników czy dodatków. Specyfikacje załączane są do umów podpisanych przez producentów i dostawców żywności. W załączeniu przesyłam zanonimizowaną / zamazano dane osobowe przedsiębiorcy / kserokopię jednej specyfikacji dot. pieczywa dostarczanego nam przez Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „ SMAK „ . Nadto Centrum wdrożyło stosowne procedury – Procedura wycofania CRR -OD-28, w której sposób postępowania w przypadku wykrycia produktu lub wyrobu gotowego niebezpiecznego nie spełniającego wymagań bezpieczeństwa żywności oraz Procedura nadzoru wyrobu niezgodnego CRR_OD-22 ustalająca zasady i tryb postępowania z surowcami, półproduktami i wyrobami gotowymi - nie spełniającymi wymagań oraz wadliwymi w stopniu uniemożliwiającym ich dalsze wykorzystanie spożywcze.
7. Szpital kontroluje jakość posiłków podawanych pacjentom. Za kontrolę odpowiada Szef Kuchni oraz Kierownik Działu Żywienia, który ukończył studia podyplomowe o kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Posiadamy również certyfikat ISO 22000, który zapewnia stałe kontrole nad produkcją potraw wydawanych pacjentom.
8. Kontrole nad tym czy pacjent spożywa odpowiednią ilość posiłków sprawuje lekarz oraz pielęgniarka.
9. Nie dotyczy .
10. Informacje dot. zgłaszania uwag do Kierownika Działu Żywienia zamieszczone na tablicy ogłoszeń w budynku, w którym znajduje się stołówka. Skargi kierowane są bezpośrednio do Dyrekcji Centrum . Pacjenci wyrażają opinie na tematy żywienia w kierowanych do nich corocznie ankietach. Ponadto w Centrum wdrożono Procedurę przyjmowania skargi wniosków z dnia 04.09.2018 r. CRR-ZO-02, zgodnie , z której postanowieniami pacjenci mają prawo wnosić skargi i wnioski dot. między innymi żywienia oraz innych zdarzeń dot. działalności Centrum .
11. W latach 2017-2018 nie zgłoszono skarg , oraz nie odnotowano zatruć.

12. W 2018 r. lekarze Centrum nie przechodzili szkolenia z zakresu zasad prawidłowego żywienia.
13. Szpital posiada 4 rodzaje diet: dieta podstawowa, lekkostrawna, ubogokaloryczna, cukrzycowa. Źródło opracowania to publikacje naukowe, wiedza lekarza.
14. W takich przypadkach przygotowujemy pacjentowi indywidualne posiłki bez składników, których nie może spożywać.
15. Szpital zapewnia pacjentowi dietę wegetariańską , wegańską.
16. Szpital nie zapewnia chorym doustnych suplementów pokarmowych wspomagających powrót do zdrowia wskazanych w pytaniu.

Załącz. 3

Dyrektor CRR
w Jodcu
mgr Ewa Wołyńska MBA

Załącz. Nr 1 – kserokopia specyfikacji dot. pieczywa.

Załącz. Nr 2 – kserokopia Procedury wycofania.

Załącz. Nr 3 – kserokopia Procedury nadzoru wyrobu niezgodnego

PIECZYWO Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „SMAK”

Nazwa produktu	Masa netto	Składniki:
Butka kajzerka pszenna wyborowa	55 g	Mąka pszenna, woda, drożdże, masło, sól, środek wypiekowy: (mąka słodowa pszenna, mąka pszenna, cukier, gluten pszenny, glukoza, preżelowana mąka pszenna, ekstrakt słodowy jęczmienny, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy), cukier. Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna 1160 KJ/277 kcal, tłuszcz 2,2 g – w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,0 g, węglowodany 55,9 g – w tym cukry 2,0 g, białnik 2,2 g, białko 7,4 g, sól 1,46 g
Drożdżówka serowa mix pieczywo pszenne półciukierne ze	100 g	Składniki: mąka pszenna, woda, nadzienie serowe: [wartość 40% (min. 6% tłuszczu) z mleka, cukier, woda, skrobia modyfikowana, tłuszcz palmowy, substancje zagęszczające (celuloza (E460), karboksymetyloceluloza (E460)), aromat, barwniki (dwutlenek tytanu (E171), karoteny (E160a)), substancja konserwująca (sorbina potasu (E202)), regulator kwasowości (kwas cytrynowy (E330))], nadzienie wiśniowe: [kawalki wiśni (70%), syrop glukozowy, cukier, woda, skrobia modyfikowana, substancje konserwujące: E202, E200 (na powierzchni), regulator kwasowości E330, substancja zagęszczająca E418, aromat], mieszanka piekarska: [cukier, emulgatory: E471, E322; olej kokosowy, sól, substancje spulchniające: E500, E450; mąka pszenna, serwatka z mleka w proszku, gluten pszenny, białko jaja w proszku, regulator kwasowości: E341, stabilizatory: E412, E466; syrop glukozowy, aromat, mąka kukurydziana, skrobia modyfikowana: E1450, kazeinian sodu z mleka, płatki ziemniaczane, barwniki: E160a, E101; środek do przetwarzania mąki: E300, enzymy], olej [olej roślinny (rzepakowy), barwnik (karoteny)], drożdże piekarskie. Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna 1218 KJ/289 kcal, tłuszcz 6,9 g – w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,1 g, węglowodany 49,0 g – w tym cukry 8,2 g, białnik 1,6 g, białko 6,9 g, sól 0,91 g
Pączek z marmoladą pieczywo pszenne półciukierne ze	80 g	Składniki: marmolada: [owoce mieszane (jabłka, truskawki, aronie), syrop glukozowy - fruktozowy, cukier, substancja żelująca: pektyny; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; substancja konserwująca: sorbinian potasu], mąka pszenna, woda, mieszanka piekarska: [cukier, emulgatory: E471, E322; olej kokosowy, sól, substancje spulchniające: E500, E450; mąka pszenna, serwatka z mleka w proszku, gluten pszenny, białko jaja w proszku, regulator kwasowości: E341, stabilizatory: E412, E466; syrop glukozowy, aromat, mąka kukurydziana, skrobia modyfikowana: E1450, kazeinian sodu z mleka, płatki ziemniaczane, barwniki: E160a, E101; środek do przetwarzania mąki: E300, enzymy], olej [olej roślinny (rzepakowy), barwnik (karoteny)], drożdże piekarskie. Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna 1217 KJ/288 kcal, tłuszcz 4,2 g – w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,2 g, węglowodany 58,0 g – w tym cukry 32,0 g, białnik 1,0 g, białko 4,0 g, sól 0,58 g
Drożdżówka z jabłkiem i kruszonką pieczywo pszenne półciukierne ze	100 g	Mąka pszenna, kruszonka 14,5% (mąka pszenna, cukier, margaryna: [oleje roślinne (palmowy, rzepakowy, częściowo utwardzony palmowy) w zmiennych proporcjach, woda, emulgatory: E471, E322; sól, przeciwutleniające: E304, E306; substancja konserwująca: kwas sorbowy, aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, barwniki: E160b]), jabłka prażone: [jabłka (82%), cukier, skrobia modyfikowana, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, przeciwutleniacz – kwas askorbinowy], pomada: (cukier, syrop glukozowy-fruktozowy, woda, emulgator: E 471, barwniki: E 132), jaja, mieszanka wypiekowa: (mąka pszenna, emulgatory: E 471, E 482, serwatka w proszku, aromat, stabilizatory: węglan wapnia, fosforany wapnia, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, regulator kwasowości: kwas mlekowy), cukier, margaryna [oleje roślinne (palmowy, rzepakowy, częściowo utwardzony palmowy) w zmiennych proporcjach, woda, emulgatory: E471, E322; sól, przeciwutleniacze: E304, E306; substancja konserwująca: kwas sorbowy, aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, barwniki: E160b], drożdże, woda, mleko w proszku, sól. Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna 1288 KJ/305 kcal, tłuszcz 6,3 g – w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,2 g, węglowodany 54,0 g – w tym cukry 5,4 g, białnik 1,6 g, białko 7,3 g, sól 0,72 g
Drożdżówka z makiem pieczywo pszenne półciukierne ze	100 g	Składniki: mąka pszenna, woda, nadzienie makowe: [mak, cukier, mąka pszenna, skrobia modyfikowana, aromat, przyprawy, sól], mieszanka piekarska: [cukier, emulgatory: E471, E322; olej kokosowy, sól, substancje spulchniające: E500, E450; mąka pszenna, serwatka z mleka w proszku, gluten pszenny, białko jaja w proszku, regulator kwasowości: E341, stabilizatory: E412, E466; syrop glukozowy, aromat, mąka kukurydziana, skrobia modyfikowana: E1450, kazeinian sodu z mleka, płatki ziemniaczane, barwniki: E160a, E101; środek do przetwarzania mąki: E300, enzymy], olej [olej roślinny (rzepakowy), barwnik (karoteny)], drożdże piekarskie. Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna 1442 KJ/343 kcal, tłuszcz 9,7 g – w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,3 g, węglowodany 54,0 g – w tym cukry 12,0 g, białnik 3,6 g, białko 8,0 g, sól 0,95 g

LA 2020/03/26
18.12.2019
pajis

Bulka hot dog pszenna	100 g	Składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, emulgator: mono- i di glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacylowinowym, mąka soiowa, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna 1181 KJ/279 kcal, tłuszcz 1,5 g – w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,7 g, węglowodany 57,0 g – w tym cukry 4,3 g, białko 3,0 g, białko 9,0 g, sól 1,40 g
Bulka na zapiekankę pszenna	100 g	Składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, zakwas żytni (mąka żytnia, woda), cukier, mieszanka wypiekowa (mąka pszenna, emulgator E472e, mąka SOJOWA, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy). Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna 1088 KJ/256 kcal, tłuszcz 1,0 g – w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g, węglowodany 54,3 g – w tym cukry 0,2 g, białko 0,0 g, białko 7,6 g, sól 1,45 g
Bulka hamburger pszenna	50 g	Składniki: mąka pszenna, woda, drożdże piekarskie, mieszanka wypiekowa (mąka ze siodu pszennego, mąka pszenna, cukier, gluten pszenny, bezwodny tłuszcz mleczny, suchy zakwas pszenny, dekstroza, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy), sól, olej rzepakowy, cukier. Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna 1145 KJ/270 kcal, tłuszcz 1,6 g – w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,7 g, węglowodany 54,8 g – w tym cukry 1,3 g, białko 2,0 g, białko 8,2 g, sól 1,44 g
Chleb graham pieczywo pszenne	500 g	Składniki: mąka pszenna graham, mąka pszenna, woda, kwas pszenny [suchy kwas pszenny (mąka pszenna, bakterie fermentacji, woda)], drożdże piekarskie, sól, cukier. Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna 1061 KJ / 251 kcal, tłuszcz 1,3 g – w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,22 g, węglowodany 49,0 g – w tym cukry 1,2 g, białko 4,4 g, białko 8,5 g, sól 1,40 g
Chleb zwykły pszenno-żytni	1000 g	Składniki: mąka pszenna (58%), woda, naturalny zakwas żytni (23%) [mąka żytnia (14,5%)*, woda], drożdże, sól, środek wypiekowy: (mąka pszenna, gluten pszenny, przełowana mąka żytnia, przełowana mąka pszenna, glukoza, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy). Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna 1008 KJ / 240,5 kcal, tłuszcz 1,3 g – w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,2 g, węglowodany 49,9 g – w tym cukry 0,7 g, białko 4,3 g, białko 6,5 g, sól 1,35 g
Zakwas żytni	kg	Składniki: mąka żytnia, woda. Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna 952 KJ/225 kcal, tłuszcz 1,1 g – w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,25 g, węglowodany 48,0 g – w tym cukry 1,6 g, białko 4,0 g, białko 3,7 g, sól 0,00 g
Bulka tarta	kg	Składniki: mąka pszenna, woda, sól, drożdże. Wartość odżywcza w 100 g: wartość energetyczna 1358 KJ/320 kcal, tłuszcz 1,1 g – w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g, węglowodany 67,3 g – w tym cukry 0,2 g, białko 2,1 g, białko 9,2 g, sól 1,74 g

Produkty te mogą zawierać: sezam, orzechy, mleko, jaja, soję, lubin oraz ich pochodne.

Producent: PRZEDSIĘBIORSTWO WIELOBRAŃOWE SMAK – GRZEGORZ DOROSZ I BRONISŁAW DOROSZ SPÓŁKA JAWNA

ul. Grunwaldzka 44, 56-330 Cieszków

tel. 713848112

Termin przydatności do spożycia pieczywa niepakowanego wynosi 18 godzin

Codziennie dostarczane świeże produkty.

PRZEDSIĘBIORSTWO WIELOBRAŃOWE SMAK
ul. Grunwaldzka 44, 56-330 Cieszków
tel. 713848112
www.smak.pl

LA LOGOIST & WYMIAR
12215 papiis

	CRR-OD-28 Procedura wycofania
	Zintegrowany System Zarządzania CRR KRUS w Jedlicu
Wydanie:2 Data wydania 03.09.2019r.	Strona: 1 z 2

Procedura wycofania

I. Postanowienia ogólne

1. Celem procedury jest określenie kolejności działań w razie wycofania produktu,
półproduktu i niedostatecznej jakości potraw.
2. Zakres procedury: Dział Żywienia
3. Odpowiedzialność: Kierownik Działu Żywienia, Mistrz Szef Kuchni

II. Opis postępowania

1. Po wykryciu produktu lub wyrobu gotowego niebezpiecznego przed i w trakcie produkcji, który nie spełnia wymagań bezpieczeństwa żywnościowego należy dokonać odpowiednich działań:
 - powiadomić Kierownika Działu Żywienia, który sprawdzi zasadność zgłoszenia, oraz dokona oceny
 - w przypadku stwierdzenia że produkt lub wyrób nie nadaje się do użycia należy go odizolować przed niezamierzonym użyciem, zabezpieczyć również pozostały towar w magazynie,
 - Kierownik sprawdza całą historię przyjęcia i przechowywania towaru oraz jego przetwarzania robiąc test idetyfikacji. Kierownik wysyła informację do dostawcy towaru. Sporządzany jest protokół wycofania. Produkt niebezpieczny jest zwracany do dostawcy lub wyrzucany jako odpad do pojemników w oddzielnym magazynie.
 - W przypadku wydania produktu lub wyrobu gotowego do konsumpcji i nastąpiło zatrucie należy pozostałe partie odizolować w celu zbadania przez Państwową Inspekcję Sanitarną, która zostaje powiadomiona. Kierownik sprawdza całą historię przyjęcia i przechowywania towaru

Za zgodność z oryginałem
 podpis

oraz jego przetwarzania robiąc test idetyfikalności. Sporządzany jest protokół wycofania Kierownik wysyła informację do dostawcy towaru. Ewentualne pozostały towar lub wyrób gotowy zabezpieczyć przed niepożądanym użyciem. Zrobić protokół wycofania i wyrzucić jako odpad niebezpieczny.

IV Załączniki:

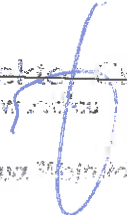
1. Protokół wycofania
2. Dokumenty powiązane: Procedura nadzoru wyrobu niezgodnego CRR-Od-22, Test idetyfikalności CR-OD-22-02,

III. Postanowienia końcowe

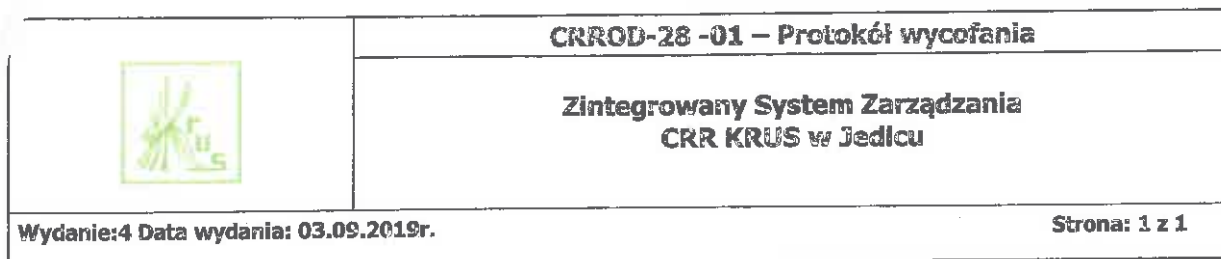
1. Osoba odpowiedzialna za realizację procedury: Kierownik Działu Żywienia
2. Osoba odpowiedzialna za kolejną weryfikację procedury: Mistrz Szef Kuchni
3. Data weryfikacji: raz w roku.

Procedura wchodzi w życie z dniem podpisania.

Jedlec, dn. 03.09.2019r.

Opracował: 	Sprawdził: Kierownik Działu Żywienia  mgr Beata Jędraszak	Zatwierdził:  mgr Elżbieta Wojcikiewicz
---	--	--

La zgodność z oryginałem
19.12.2019 podpis 



Strona: 1 z 1

DATA	PRODUKT WYCOFANY	OPIS	PRZYCZYNA	PODJĘTE DZIAŁANIA	PODPIS KIEROWNIKA DZIAŁU

Jedlec, dn.....

La zgodnost z originalom
19.12.2019 podpis _____

	CRR-OD-22 Procedura Nadzoru Wyrobu Niezgodnego
	Zintegrowany System Zarządzania CRR KRUS w Jedlicu
Wydanie: 4 Data wydania: 03.09.2019r	
Strona: 1 z 3	

Procedura nadzoru wyrobu niezgodnego

I. Cel:

Ustalenie zasad i trybu postępowania z surowcami, półproduktami i wyrobami gotowymi – nie spełniającymi wymagań oraz wadliwymi w stopniu uniemożliwiającym ich dalsze wykorzystanie spożywcze.

II. Zakres stosowania:

- Postępowania procedury odnoszą się do surowców, półproduktów i wyrobów gotowych
- Procedura ma zastosowanie w trakcie oceny dostaw podczas magazynowania, podczas procesu wytwarzania, oraz w wyniku reklamacji.

III. Odpowiedzialność:

Za wykonanie czynności opisanych w niniejszej procedurze odpowiedzialni są pracownicy działu żywienia

Nadzór sprawuje Kierownik Działu Żywienia, oraz Szef Kuchni.

IV. Opis postępowania:

1. Postępowanie w trakcie oceny dostaw.
 - każda dostawa podlega oględzinom przez magazyniera, w razie nieprawidłowości towar odsyłany jest do dostawcy.
2. Postępowanie z produktami uznanymi za niezgodne w wyniku przechowywania surowców (przetęminowanie)
 - wstrzymanie wprowadzenia do obrotu z przekroczonym terminem ważności
 - wpisać w Rejestr Wyrobu Niezgodnego
 - zrobić Protokół Wycofania
 - wyrzucić komisyjnie jako odpad gastronomiczny,

za zgodność z oryginałem
11.12.2019 podpis 

	CRR-OD-22- Procedura Nadzoru WYROBU Niezgodnego
	Zintegrowany System Zarządzania CRR KRUS w Jedlicu
Wydanie: 4 Data wydania: 03.09.2019r	
Strona: 2 z 3	

3. Postępowanie z produktami które uznano za niezgodny po przekroczeniu parametrów podczas magazynowania, oraz podczas procesu wytwarzania,

- produkt zostaje poddany ocenie przez Kierownika Działu Żywnienia i Szefa kuchni
- jeśli to możliwe produkt poddany zostaje naprawie lub przeznaczony do innego użycia
- w przypadku produktu nienadającego się do dalszego użycia wpisać w Rejestr WYROBU Niezgodnego
- zrobić Protokół Wycofania
- wyrzucić komisyjnie jako odpad gastronomiczny,

4. Postępowanie z wyrobem niezgodnym w wyniku reklamacji konsumenta.

- Kierownik Działu żywnienia sprawdza zasadność zgłoszenia
- zrobić Kartę Reklamacji
- wpisać w Rejestr WYROBU Niezgodnego
- zrobić Test identyfikowalności
- podjąć działania korygujące i zapobiegawcze.

Załączniki:

- CRR-OD-22-01 – Test identyfikowalności
- CRR-OD-22-02 – Karta Reklamacji
- CRR – OD -22-03-Rejestr wyrobu niezgodnego

za zgodność z oryginałem
M. K. W. P. podpis: 

	CRR-OD-22- Procedura Nadzoru WYROBU Niezgodnego
	Zintegrowany System Zarządzania CRR KRUS w Jedlicu
Wydanie: 5 Data wydania: 03.09.2019r Strona: 3 z 3	

Dokumenty powiązane :

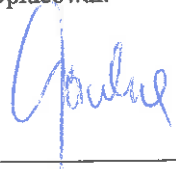
-załącznik nr1 do Procedury wycofania OD-28

V. Postanowienia końcowe:

1. Osoba odpowiedzialna za realizację procedury: Kierownik Działu Żywnienia
2. Osoba odpowiedzialna za kolejną weryfikację procedury: Mistrz Szef Kuchni
3. Data weryfikacji: raz do roku

Procedura wchodzi w życie z dniem podpisania.

Jedlec, dn. 3.09.2019

Opracował: 	Sprawdził:  Kierownik Działu Żywnienia mgr Beata Głorczak	Zatwierdził: Dyrektor CRR w Jedlicu  mgr Beata Głorczak MEA
---	--	--

za zgodność z oryginałem
 11.12.2019 podpis 

	CRR-OD-22-01 – Test identyfikowalności
	Zintegrowany System Zarządzania CRR KRUS w Jedlicu
Wydanie: 4 Data wydania: 03.09.2019r. Strona: 1 z 2	

Data testu	Inicjujący	Godz. rozpoczęcia

Nazwa potrawy			
Data i godzina			
Surowce, półprodukty, produkty użyte do wyrobu danej potrawy	Numer faktury, WZ / data przyjęcia do magazynu	Dostawca/ Odbiorca	Podpis
Godzina zakończenia			
Wnioski z testu			

za zgodność z oryginałem
19.12.2019 podpis 

	CRR-OD-22-01 – Test identyfikowalności
	Zintegrowany System Zarządzania CRR KRUS w Jedlicu
Wydanie: 4 Data wydania: 03.09.2019r. Strona: 2 z 2	

Wnioski z testu	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	

Sporządził

dnia

całkowicie zadowolony
19.12.2019
[Signature]

	CRR-OD-22-02– Karta reklamacji
	Zintegrowany System Zarządzania CRR KRUS w Jedlicu
Wydanie: 4 Data wydania: 03.09.2019r Strona: 1 z 1	

KARTA REKLAMACJI

Nr.....

Data.....

Osoba składająca reklamację:.....

Treść reklamacji:.....

.....

.....

Stwierdzenie zasadności reklamacji:.....

(Kierownik Działu Żywienia)

Opis działań podjętych w celu wyeliminowania nieprawidłowości:.....

.....

.....

.....

(podpis Kierownika Działu Żywienia)



	CRR-OD-22-03 Rejestr wyrobu niezgodnego
	Zintegrowany System Zarządzania CRR KRUS w Jedliczu
Wydanie: 4 Data wydania: 03.09.2019 r	
Strona: 1 z 1	

REJESTR WYROBU NIEZGODNEGO

LA ZGODNOST Z Oryginalami
19.12.2012 podpis _____

	CRROD-28 -01 – Protokół wycofania
	Zintegrowany System Zarządzania CRR KRUS w Jedlicu
Wydanie:4 Data wydania: 03.09.2019r.	
Strona: 1 z 1	

PROTOKÓŁ WYCOFANIA

DATA	PRODUKT WYCOFANY	OPIS	PRZYCZYNA	PODJĘTE DZIAŁANIA	PODPIS KIEROWNIKA DZIAŁU

Opracował.....

Jedlec, dn.....

za zgodność z oryginałem
data 18.11.2019 podpis [signature]

Centrum Rehabilitacji Rolników
Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego
w Jedleu
ul. Spacerowa 1, 63-322 Gólechów

00 0 06 0620 1/2018

03.01.2020

Siec Obywatelska

Watchdog Polska

M. Wasyński 22

020-605 Warszawa

