

W bloku żywienia przygotowywane są obiady dwudaniowe od surowca do gotowego produktu dla 460 uczniów. 141 obiadów jest refundowanych przez GOPS i MOPS. 160 posiłków odbieranych jest przez Zespół Szkół nr 3 w Rzeszowie, ul. Ptasia 2, 35-207 Rzeszów. Dodatkowo przygotowywane są śniadania obiady i podwieczorki dla 14 dzieci przedszkolnego oddziału „O”. Z wyżywienia korzysta 11 nauczycieli (posiłki w kwocie 7 zł). Stawka żywieniowa dla uczniów wynosi 3,20 zł. W kuchni zatrudnionych jest 8 osób.

W ramach żywienia jest wyodrębniona dieta dla 2 dzieci chorych na celiakię, 1 dziecko żywienie jest w ramach diety cukrzycowej.

Zastany w dniu kontroli bieżący stan higieniczno – sanitarny nie budzi zastrzeżeń.

Okazano wynik badania wody z dnia 05.11.2012 r., nr OLR.LHK.9052.1126.2012 - badana próbka wody w oznaczonym zakresie (fizykochemia, mikrobiologia, zakres monitoringu kontrolnego) odpowiada warunkom określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29.03.2007 r. w sprawie wymagań dotyczących jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz. 417).

Przedłożono do wglądu aktualne orzeczeni do celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników kuchni.

W bloku żywienia funkcjonuje GMP i GHP oraz system HACCP, który obejmuje 3 punkty krytyczne – CCP 1 – przyjęcie towaru, CCP 2 – przechowywanie w warunkach chłodniczych, CCP 3- obróbka termiczna w piecu konwekcyjno- parowym sztuki mięsa w całości. Przedstawiono bieżące zapisy wynikające z systemu HACCP – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przedłożono do wglądu umowę z dnia 03.09.2012 r. zawartą z panem Janem Kut, zam. Raclawówka 323, 36-047 na bezpłatny odbiór resztek pokonsumpcyjnych ze stołówki dla potrzeb własnych gospodarstwa z wyłączeniem skarmiania trzody chlewnej.

W bloku żywienia nie używa się młynków koloidalnych.

Dostawy środków spożywczych dokonywane są na bieżąco, nie przechowuje się mięsa w stanie zamrożonym.

Obiekt oznakowany jest zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 1996 r. Nr 10, poz. 55 ze zm.).

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego ZF/PK/HŻ/01/01/03 z dnia 16.01.2014 r.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt.-..... zał. nr.....-.....

ukarano**nie ukarano**.....

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

(nr mandatu karnego)

na podstawie-.....,

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia.....-..... nr.....-.....

(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)

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr SŻ.9020.99.1.2014

Rzeszów, 16.01.2014 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.....

Martę Baran – asystent OHŻIŻ WSSE w Rzeszowie, nr upoważnienia 8/K/WSSE/SŻ/14,

Mariolę Rudiak - asystent OHŻIŻ WSSE w Rzeszowie, nr upoważnienia 7/K/WSSE/SŻ/14

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447 ze zm.) w związku z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

blok żywienia Zespołu Szkół Specjalnych im. UNICEF w Rzeszowie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Ofiar Katynia 1, 35-209 Rzeszów

(adres)

NIP 813 21 85 756

REGON 000246362

PESEL

TEL. 17 8483170

FAX 017 748 31 78

E-MAIL szkola.rzeszow@zsunicef.pl

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 ze zm.)- **nie dotyczy**

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Stanisława Gilewicz – dyrektor Zespołu Szkół Specjalnych im. UNICEF w Rzeszowie.....

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Paweł Germański – kierownik gospodarczy ZSS im. UNICEF w Rzeszowie

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano.....

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **kontrola warunków produkcji i obrotu żywnością.**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **nie użyto**.....

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

Organem prowadzącym jest Miasto Powiat Grodzki Rzeszów.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr SŻ. 9020.99.1.2014 z dnia 16.01.2014 r

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

**blok żywienia Zespołu Szkół Specjalnych im. UNICEF w Rzeszowie,
ul. Ofiar Katynia 1, 35-209 Rzeszów**

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	STAN TECHNICZNY			
1.	Usytuowanie zakładu	X		
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
5.	Kanalizacja zakładu	X		
6.	Umywalki do mycia rąk	X		
7.	Ustępy	X		
8.	Systemy wentylacyjne	X		
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
10.	Szatnie dla pracowników	X		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
12.	Podłogi	X		
13.	Ściany	X		
14.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
15.	Okna i inne otwory	X		
16.	Drzwi	X		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
19.	Warunki do mycia żywności	X		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
23.	Woda technologiczna	ND		
24.	Lód stykający się z żywnością	ND		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
26.	Higiena osobista pracowników	X		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
29.	Jakość surowców i składników	X		
30.	Magazynowanie surowców i składników	X		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
32.	Obecność szkodników	X		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
34.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X		
35.	Segregacja żywności	X		
36.	Rozmrażanie żywności	X		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
40.	Pakowanie żywności	X		
41.	Procesy technologiczne	X		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów	X		

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: **nie ustalono**.....

3. W książce kontroli **dokonano wpisu** oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt.....

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / **przedstawiciel zakładu** / obiektu kontrolowanego 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** / obiektu *.

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

5. Uwagi osoby kontrolującej. **Brak**.....

6. Czas trwania kontroli: **od 10:00 do 12:00**.

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.

Nie odmówiono

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

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

DYREKTOR
Zespołu Szkół Specjalnych
w Rzeszowie
mgr Stanisława Gilewicz

mgr inż. Mariola Rudiak
ASYSTENT

mgr inż. Marta Baran
ASYSTENT

(podpis i pieczęć kontrolowanego)
KIEROWNIK GOSPODARSTWA
Zespołu Szkół Specjalnych

mgr Paweł Gajda

(podpisy świadków)

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **16.01.2014 r.**.....

otrzymałem (-am) w dniu **16.01.2014 r.**.....

ZESPÓŁ SZKÓŁ im. UNICEF
w Rzeszowie
ul. Ofiar Katyńia 1, 35-209 Rzeszów
tel. 17 748 31 70

DYREKTOR
Zespołu Szkół Specjalnych
w Rzeszowie

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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

	obróbki cieplnej			
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	ND		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		
45.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	DYSTRYBUCJA			
46.	Jakość żywności	X		
47.	Znakowanie żywności	X		
48.	Wydawanie potraw	X		
49.	Transport żywności	ND		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
50.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	X		
51.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	X		
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (<i>system traceability</i>)	X		
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
Liczba punktów		56	0	0
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt		56		
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)		5		
Ocena zakładu		ZGODNY		

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR SŻ.9020.99.1.2014 Z DNIA 16.01.2014 r.**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

Brak uwag i zastrzeżeń.....

.....

DYREKTOR
Zespołu Szkół Specjalnych
w Rzeszowie
(podpis osoby kontrolowanej)

mgr inż. Mariola Rudiak mgr inż. Marta Baran
ASYSTENT (podpis osoby kontrolującej)

ZESPÓŁ SZKÓŁ im. UNICEF
w Rzeszowie
ul. Ofiar Katynia 1, 35-209 Rzeszów
tel. 17 748 31 70