



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-74-13-08 wew. 121-123, faks 110
pocztą elektroniczną: psse.rzeszow@pis.gov.pl

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.9020.4.24.2022

Rzeszów, 5.05.2022r.

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie

Agnieszka Beda - starszy asystent up. nr 057.32.2022

Mirosław Kądziołka – starszy asystent up. nr 057.54.2022

(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 (Dz. U. z 2021r., poz. 195), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r., poz. 735 ze zm.). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r., poz. 162)**) 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/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EEG (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:

Szkoła Podstawowa nr 16

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

35-112 Rzeszów, ul. Bohaterów 1

(adres)

NIP: 813-229-00-16

TEL: 17 748 24 60 FAX: - E-MAIL: sekretariat@sp16.resman.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr wpisu do rejestru: 204/18_16/2008

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **p. mgr Dorota Rząsa - dyrektor szkoły**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **p. mgr Dorota Rząsa – dyrektor szkoły**

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **termometr OHŻŻ/A1/30/S**

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

Organem prowadzącym szkołę jest Gmina Miasto Rzeszów. W stołówce przygotowywane są posiłki obiadowe od surowca do wyrobu gotowego dla 411 dzieci (w tym 62 dzieci z Ukrainy). Stawka żywieniowa dla uczniów wynosi 3,00 zł. Dofinansowanie z MOPS dostaje 1 dzieci. W kuchni zatrudnionych jest 4 osoby oraz intendentka – pracownicy posiadają aktualne badania do celów sanitarnych. Posiłki podawane są na naczyniach stołowych.

Dział żywienia składa się z następujących pomieszczeń: pomieszczenie kuchenne (wyposażone w kuchenkę 4-palnikową, patelnię elektryczną, taboret gazowy, kocioł, piec konwekcyjny, blaty robocze, zlewozmywakiem, umywalką do mycia rąk), część do zmywania naczyń kuchennych z chłodnią i mroźnią, zmywalnia naczyń z szafą przelotową (z wyparzarką, zlewozmywakiem), obieralnia warzyw, z wydzielonym miejscem do naświetlania jajek, ze zlewozmywakiem, toaleta dla personelu, szatnia w korytarzu komunikacyjnym; w podpiwniczeniu: magazyn warzyw, sprzętu i gospodarczy.

Towar do zakładu dostarczany jest z Zakład Mięśny NOWY MAXPOL R. J. Kizior Sp. J., 39-207 Brzeźnica, ul. Leśna 2 (mięso, wędliny), JAWIT A. i J. Białas i W. Lampara Sp. J., 38-400 Krosno, ul. Mięśowicza 2a (ryby, mrożonki), Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska, 36-220 Jasienica Rosielna 20B (wyroby mleczarskie), Almax - Dystrybucja SP z o.o., Panieńszczyzna, 21- 002 Jastków (produkty ogólnospożywcze), Firma GARA Andrzej Walawski, 36-004 Łąka 176 (pieczywo, żurek), Usługi Cateringowe KARDAMON, Brygida Winiarska-Wywrot, 37-230 Manasterz 218 (wyroby garmazeryjne), F.H-U SAD (owoce, warzywa).

W szkole prowadzony jest „Program dla szkół” - produkty dostarcza Spółdzielnia Ogrodniczo-Pszczelarska, ul. Sandomierska 8, 39-400 Tarnobrzeg.

Środki myjące i dezynfekcyjne są dostępne i stosowane prawidłowo zgodnie z zaleceniami producenta.

Zakład w dniu kontroli jest zabezpieczony przed szkodnikami poprzez siatki w oknach oraz szczelne drzwi.

W zakładzie jest wdrożony system HACCP. W ramach systemu prowadzone są zapisy z: monitoringu temperatur, naświetlania jajek, przyjęcie towaru, mycie i dezynfekcja pomieszczeń. W kuchni pozostawia się próbki żywności w odpowiedniej ilości (około 150 g) przechowywane w osobnej lodówce zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Dokonano oceny jadłospisu z okresu 2.05.2022 r. - 6.05.2022 r. zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży tych jednostkach. W przedstawionym do wglądu jadłospisie uwzględnione są substancje i produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji. Stan sanitarny w dniu kontroli dobry.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

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

Ukarano **nie karano**
(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, pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

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

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:

Brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej

Brak uwag

INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH dostępna na stronie internetowej PSSE w Rzeszowie:
www.psserzeszow.pl

6. Czas trwania kontroli: od **12:10** do **13.30**

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

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Protokół podpisano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)
 DYREKTOR
 SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 16
 w Rzeszowie

.....
 mgr Dorota Rząsa
 (imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

STARSHY ASYSTENT
 PSSE w Rzeszowie

mgr inż. Agnieszka Beda
 (podpis osoby kontrolującej)

.....
 (podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **5.05.2022 r.**
 otrzymałem (-am) w dniu **5.05.2022 r.**

DYREKTOR
 SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 16
 w Rzeszowie

.....
 mgr Dorota Rząsa
 (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 Rzeszowie 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)