

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY**
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel.: +48 17 74 21 308 wew. 129, 130
faks. wew. 110

Adam

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
ul. Powstańców Styczniowych 37
PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej)
2026 -03- 24
WPLYNĘŁO
Nr 1509 podpis *Adam*

Nr PSZ.9020.4.69.2026

Znak sprawy: PSZ.9020.4.69.2026

Rzeszów, 19.03.2026r.

Rodzaj kontroli: tematyczna, Zakres kontroli: kontrola warunków produkcji i obrotu żywnością, kontrola żywienia

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie:

Imię i nazwisko	Stanowisko służbowe	Numer upoważnienia
Mirosław Kądziołka	starszy asystent	PSI.057.32.2026

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ust 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r., poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2025 r., poz. 1691)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BZ/01 określona w zarządzeniu nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023 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 żywnością²⁾.

Na podstawie art. 45 i art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U z 2025 r., poz. 1480, z późn. zm.) oraz³⁾ 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/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład

Dom Pomocy Społecznej im. Józefy Jaklińskiej, 35-607 Rzeszów, ul. Powstańców Styczniowych 37

(pełna nazwa, adres)

Pani Jolanta Chabaj-Wiater - dyrektor

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

nr wpisu do rejestru 620/18_16/2008, tel 17 854-52-11

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Jolanta Chabaj-Wiater - dyrektor

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

³⁾ skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczy przepisy Prawa przedsiębiorców

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*):

W zakładzie prowadzi się zamknięte żywienia zbiorowe we własnym zakresie. Posiłki przygotowywane są od surowca do wyrobu gotowego - śniadanie, obiad, kolacja oraz posiłek dodatkowy. W dniu kontroli w ośrodku przebywa 85 pensjonariuszy.

Dział żywienia składa się z następujących pomieszczeń:

PARTER: 1) kuchnia główna (wyposażona w 2 mroźnie, 2 zlewozmywaki, umywalkę do mycia rąk, piec konwekcyjno parowy, 3 kuchenki czteropalnikowe, 3 taborety, piec elektryczny, blaty robocze, regały na drobny sprzęt produkcyjny, wyciągi elektryczne, okienko wydawcze), 2) magazyn podręczny (regały, dwa urządzenia chłodnicze, lodówka na próbki), 3) magazyn gospodarczy na środki czystości, 4) magazyn pieczywa, 5) obieralnia przy kuchni, 6) zmywalnia naczyń stołowych, PIWNICA 7) szatnia, 8) toaleta dla personelu, 9) pomieszczenie z chłodniami 10) pomieszczenie do przechowywania jajek (umywalka do rąk, naświetlacz do jajek), 11) magazyn produktów suchy. Kuchnia główna i pomieszczenie wydawania posiłków połączone są windą.

W dniu kontroli w kuchni pracuje 4 pracowników na zmianie. Badania do celów sanitarno-epidemiologicznymi są aktualne.

W toku kontroli ustalono, że lekarz zaleca pacjentowi określoną dietę. Ustalono, że przy każdej diecie uwzględniane są indywidualne potrzeby pacjentów. Jadłospis przygotowywany jest przez Panią [redacted] - dietetyk.

W toku kontroli przedstawiono do wglądu jadłospis za okres 11.03-20.03.2026 r. (zał. 1).

Główni dostawcy produktów spożywczych to: mięso – E. Zajac Sp. j., Kraśnik, Sprawy Drugie 45, owoce, warzywa – Zielony Koszyczek, ul. Lubelska 46/2, 35-959 Rzeszów, pieczywo – Elżbieta Domin Piekarnia-Cukiernia Bachórz, nabiał - OSM Bochnia, środki do mycia i dezynfekcji z hurtowni Przedsiębiorstwo Usługowo Handlowe Deobox Rafał Stępień, ul. Kazimierza Nitki, 22, 36- 060 Głogów Małopolski, mrożonki – Jawit, ul. Miesowicza 2a, 38-400 Krosno, drób – Bruno Tassi Sp. z o.o., ul. Staniewska 12, 03-310 Warszawa, dodatkowo Ekowit, Famix, Makro Spec Food Service.

W trakcie czynności kontrolnych dokonano sprawdzenia zapisów prowadzonych w ramach systemu HACCP. Na bieżąco prowadzone są zapisy z monitoringu temperatur z urządzeń mroźniczych i chłodniczych. Prowadzi się również rejestr zabiegów mycia

i dezynfekcji. Do mycia i dezynfekcji powierzchni stosuje się: Eco Des, Voigt H621; do mycia rąk: mydło ROSA antybakteryjne, mydło Ewa antybakteryjne oraz inne środki o szerokim spektrum działania.

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.

Zakład posiada podpisaną umowę z dnia 31.12.2025 r. na zabiegi z firmą DDD Blaberus Zabiegi Higieniczno Sanitarne, Rudna Wielka 20G. Zabiegi dokonywane są co 3 tygodnie.

Stan sanitarno - higieniczny, oraz techniczny w dniu kontroli dobry.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: nie stwierdzono

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli

L.p.	Wyposażenie	Opis
1	termometr elektroniczny	OHZZ/A1/119/S

III. Informacje dodatkowe

1. Mandaty karne

Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

nie dotyczy

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy w wysokości nie dotyczy zł

(nr mandatu karnego)

oparciu o nie dotyczy
(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)

2. Załączone dokumenty: nie załączono

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień^{*)}

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela^{*)} zakładu.

Pan (i) nie wnosi uwag i zastrzeżeń^{*)} do stwierdzonego stanu faktycznego:

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak

7. Czas trwania kontroli: dnia 19.03.2026 w godzinach 10:10-12:10.

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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej

Jolanta Chabaj-Wiater

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie

M. Koołystko
mgr inż. Mirosław Rudański
(podpisy osób kontrolujących)

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
im. Józefy Jaklińskiej
ul. Powstańców Styczniowych 37
35-607 RZESZÓW

tel. (017) 748-12-40, (017) 854-52-11
NIP 813-17-36-881, REGON 690681698

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej dnia 19.03.2026 r.

otrzymałem (-am) w dniu 24.03.2026 r.

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej

Jolanta Chabaj-Wiater

(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

^{*)} zaznaczyć właściwe

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)

*) zaznaczyć właściwe