



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-742-13-08 wew. 134
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.9020.4.1.146.2024

Rzeszów, 26.11.2024 r.
(miejscowość i data)

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

mgr inż. Marię Bartman - starszy asystent w PSSE w Rzeszowie, up. nr 057.29.2024

(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 2024r., poz. 416 w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024 r., poz.572). 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 2023r., poz. 221)**) 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/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzje 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Przedszkole Publiczne Nr 20 w Rzeszowie
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
35-209 Rzeszów, ul. Zwierzyniecka 32a
(adres)

NIP: 813 109 64 99

TEL: 17 748 33 50

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **nr wpisu do rejestru: 747/18_16/2008**
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **mgr Cecylia Ligęza – dyrektor przedszkola**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: mgr Cecylia Ligęza – dyrektor przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

--
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **Kontrola warunków produkcji żywności.**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **termometr OHDiM 17/A1/S**

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

Liczba dzieci żywionych - 104

W bloku żywienia przygotowywane są posiłki w formie śniadań, II śniadań, obiadów dwudaniowych od surowca do wyrobu gotowego. Podawane są one na naczyniach stołowych, mytych i wyparzanych na miejscu (zmywalnia mieści się na parterze i I piętrze).

W kuchni zatrudnione są 3 osoby i intendent. Pracownicy posiadają aktualne zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W dniu kontroli dokonano przeglądu pomieszczeń bloku żywienia i stwierdzono, że utrzymane są one w czystości. Środki myjące i dezynfekcyjne do rąk i powierzchni są zapewnione.

Jajka dezynfekowane są za pomocą naświetlacza UV (w podpiwniczeniu).

Artykuły spożywcze o aktualnych terminach przydatności do spożycia i datach minimalnej trwałości, są odpowiednio przechowywane.

W zakładzie jest wdrożony system HACCP, w ramach którego na bieżąco prowadzone są zapisy z punktów krytycznych.

Ogólny stan sanitarno-higieniczny w dniu kontroli dobry.

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

Nie stwierdzono

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, pouczone 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 zakładu¹⁾.

Pan (i) wnosi /nie wnosi²⁾/ 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 **10.30** do **11.30**

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 poprawek

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

DYREKTOR
Ligęza
mgr Cecylia Ligęza

STARSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie
M. Bartman
mgr inż. Maria Bartman

PRZEDSZKOLE PUBLICZNE NR. 20
ul. Zwierzyniecka 32 a
40-005 Rzeszów, tel: 17-748-33-43
NIP: 813-10-96-499 * Regon: 000967914

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **26.11.2024 r.**
otrzymałem (-am) w dniu **26.11.2024 r.**

PRZEDSZKOLE PUBLICZNE NR 20
ul. Zwierzyniecka 32 a
35-205 Rzeszów, tel: 17-748-33-43
NIP 813-10-96-495 • Regon: 000967914

DYREKTOR
Ligęza
mgr Cecylia Ligęza

.....
(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