

1)

KONIA



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-854-19-10, -36, -69 wew. 123, faks 110
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@pis.gov.pl

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.444.202.2020

Rzeszów, 20.02.2020r.

(miejscowość i data)

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

Agnieszka Beda - starszy asystent up. nr 012.30.2020

Mirosław Kądziołka - młodszy asystent up. nr 012.26.2020

(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 2019r., poz. 59), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018r., poz. 2096 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 2019r., poz. 1292)**) 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: **Szkoła Podstawowa nr 2**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

35-211 Rzeszów, ul. Kamińskiego 12

(adres)

NIP: **813-24-56-965**

TEL: **17 748 23 10** FAX: **17 748 23 24** E-MAIL: **sekretariat@sp2.resman.pl**

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **nr wpisu do rejestru: 195/18_16/2008**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **p. mgr Rafał Francikowski - dyrektor szkoły**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **p. Grzegorz Paskart – kierownik gospodarczy**

(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 219 uczniów szkoły i 20 dzieci z punktu przedszkolnego. Stawka żywieniowa dla uczniów wynosi 3,20zł, a dla dzieci przedszkolnych 4,50zł. Dofinansowanie z MOPS dostaje 3 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 piec konwekcyjny, 3 patelnie elektryczne, kuchenka 4-palnikowa, 2 taborety gazowe, blaty robocze, zlewozmywak, umywalka do mycia rąk), zmywalnia naczyń (z wyparzarką, zlewozmywakiem), pomieszczenie biurowe (z lodówką), szatnia (z lodówką na próbki), toaleta dla personelu z prysznicem; w podpiwniczeniu: pomieszczenie magazynowe z chłodniami i zamrażarkami, magazyn warzyw, obieralnia z wanną i umywalką, z miejscem do naświetlania jajek. W zakładzie przechowywane są próbki posiłków.

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. Białasi W. Lampara Sp. J., 38-400 Krosno, ul. Mięśowicza 2a (ryby, mrożonki), Hurtownia Wielobranżowa RAJSKA, 35-210 Rzeszów, ul. Baczyńskiego 9a (warzywa, owoce, ziemniaki), Almax - Dystrybucja SP z o.o., Panieńszczyzna, 21- 002 Jastków (produkty mleczarskie, jaja), Firma GARA Andrzej Walawski, 36-004 Łąka 176 (pieczywo), Usługi Cateringowe KARDAMON, Brygida Winiarska-Wywrot, 37-230 Manasterz 218 (wyroby garmazeryjne), Firma POLADEX L. Zaborniak, M. Zaborniak sp. jawna z siedzibą w Lubaczowie, ul. Szopena 53F, 37-600 Lubaczów (pozostałe artykuły spożywcze).

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.

Stan sanitarny w dniu kontroli dobry.

Dokonano oceny jadłospisu z okresu 17.02.2020 r. - 21.02.2020 r. Jadłospis spełnia wymagania 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.

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 grzywnien 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 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

Realizacja obowiązku o którym mowa w art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), zwanego dalej „RODO”:

Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny z siedzibą w Rzeszowie, ul. Dąbrowskiego 79a, 35-040 Rzeszów.

Dane osobowe przetwarzane są w celach:

- a) realizacji bieżącego lub zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985r. o

Państwowej Inspekcji Sanitarnej (podstawa art. 6 ust. 1 lit. c, e; art 9 ust.2 lit. b, g, h, i, j RODO),

b) archiwalnych, naukowych, dowodowych, statystycznych, analitycznych i administracyjnych w interesie publicznym (podstawa z art. 6 ust. 1 lit. c i art. 9 ust. 2 lit. j RODO).

Osobom, których dane są przetwarzane przysługują: prawo dostępu do swoich danych, prawo otrzymania kopii danych osobowych podlegających przetwarzaniu, prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych, prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Dane osobowe będą przetwarzane przez okres wskazany w przepisach o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach. Dane osobowe mogą zostać przekazywane następującym odbiorcom: operatorom pocztowym i kurierom. Dane mogą być przekazywane również instytucjom określonym przez przepisy prawa oraz podwykonawcom (podmiotom przetwarzającym) np. firmom informatycznym wykonującym usługi na rzecz Administratora. Podanie danych osobowych jest wymagane obligatoryjnie przez Administratora, w celu realizacji bieżącego lub zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na podstawie ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W sprawie ochrony swoich danych osobowych może Pani/Pan skontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych poprzez e-mail: iod@psserzeszow.pl

6. Czas trwania kontroli: od **11.10** do **12.30**

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)

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
mgr inż. Agnieszka Beda
.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

ZKOŁA PODSTAWOWA NR
ul. A. Kamińskiego 12
35-211 RZESZÓW
tel. 017 748 23 10

NIP 813-24-56-965 • Regon 00025276

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **20.02.2020 r.** otrzymałem (-am) w dniu **20.02.2020 r.**

.....
(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)

KOPIA

ZF/PK/BŻ/01/01/01
Data wydania: 2019-12-13
Strona/3.....Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-854-19-10, -36, -69 wew. 123, faks 110
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@pis.gov.plZałącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr PSŻ.444.202.2020 z dnia 20.02.2020 r.**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾****Szkoła Podstawowa nr 2, 35-211 Rzeszów, ul. Kamińskiego 12****I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:***Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.*

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	<u>16</u>	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	<u>0</u>	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	16
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		x		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE
KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak

KIEROWNIK
Administracyjno-gospod.

[Signature]
mgr inż. Grzegorz Pasko

(podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie

[Signature]
mgr inż. Agnieszka Beda

(podpis osoby kontrolującej)

ŻKOŁA PODSTAWOWA
ul. A. Kamińskiego 12
35-211 RZESZÓW
tel. 017 748 23 10
NIP 813-24-56-965 • Regon 0002527

**Ocena żywienia w szkole (obiad szkolny) pod kątem spełniania wymagań
zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.**

Lp.	Wymagania	TAK	NIE
1	Czy zupy, sosy oraz potrawy są sporządzone z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników?	TAK	
2	Czy od poniedziałku do piątku (tydzień szkolny) potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy?	TAK	
3	Czy do smażenia używany jest olej rzepakowy lub oliwa z oliwek?	TAK	
4	Czy podawane napoje nie zawierają więcej niż 10g cukrów w 250 ml?	TAK	
5	Czy każdego dnia są podawane:		
-	Co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub <u>przetworów mlecznych</u>	TAK	
-	Warzywa lub owoce w każdym posiłku	TAK	
-	Co najmniej jedna porcja warzyw do obiadu	TAK	
-	Co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) w obiedzie	TAK	
6	Czy porcja ryby podawana jest co najmniej raz w tygodniu?	TAK	

R