



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 17-742-13-08 wew. 121-123, faks 110  
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.9020.4.178.2023

Rzeszów, 3.10.2023r.  
(miejscowość i data)

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

**Mirosław Kądziołka – starszy asystent up. nr 057.32.2023**

(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 2021 r., 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/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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

**Szkoła Podstawowa nr 3**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**35-016 Rzeszów, ul. Hoffmanowej 11**

(adres)

NIP: 813-21-84-218

TEL: 17 748 20 30 FAX: - E-MAIL: sekretariat@sp3.resman.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr wpisu do rejestru: 198/18\_16/2008

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **p. Adam Flis - dyrektor szkoły**

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu: **p. Adam Flis - 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/A1/119/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 250 uczniów. Stawka żywieniowa dla uczniów wynosi 4,80 zł. Dofinansowanie z MOPS dostaje 8 dzieci. W kuchni zatrudnionych jest 3 osoby oraz intendent – pracownicy posiadają aktualne badania do celów sanitarnych. Posiłki podawane są na naczyniach stołowych.

Dział żywienia składa się z następujących pomieszczeń: pomieszczenie kuchenne (z piecem konwekcyjnym, dwiema kuchenkami 4-palnikowymi, 2 taboretami, patelnią elektryczną, zlewozmywakiem, szafkami na sprzęt, blatami roboczymi), zmywalnia naczyń z okienkiem podawczym (ze zlewozmywakiem i wyparzarką), pomieszczenie do obróbki wstępnej, magazyn na produkty suche (z lodówkami), magazyn produktów rolnych, toaleta dla personelu, pomieszczenie gospodarcze. W dniu kontroli warzywa obierane są w korytarzu komunikacyjnym w przedziale czasowym (przed rozpoczęciem produkcji), a pomieszczenie do obróbki wstępnej służy do przechowywania pojemników na odpady.

Towar do zakładu dostarczany jest z: Zielony Koszynek - owoce i warzywa; JAWIT A. i J. Białas L. i W. Lampara sp. jawna, ul. Mięśowicza 2, 38-400 Krosno, POLADEx - produkty suche, mrożonki i ryby; Maxpol – mięso; Firma GARA w Łące – pieczywo; DARGOLEZA Czechowice-Dziedzice (produkty garmazeryjne-pierogi, naleśniki, gołąbki, kopytka); Bogar-nabiał, produkty suche. W szkole jest prowadzony program owoce i-warzywa w szkole z firmy ROLMLEK.

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, mycie i dezynfekcja pomieszczeń i sprzętu.

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 11.09.2023 r. - 15.09.2023 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 alergie lub reakcje nietolerancji.

Stan sanitarny w dniu kontroli dobry, stan techniczny wymaga poprawy.

W trakcie kontroli ustalono że w szkole są trzy automaty samosprzedające należące do firmy Aura Krzysztof Martynuska ul. Lubicz 39, 35-230 Rzeszów. W trakcie kontroli poinformowano że w przypadku sprzedaży w automacie samosprzedającym nie zgodnych z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (...), dyrektor szkoły może zgodnie z art. 52c punkt 5 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia rozwiązać bez okresu wypowiedzenia umowę z podmiotem prowadzącym sprzedaż produktów spożywczych wykraczających poza ww. rozporządzenie.

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

Kuchnia objęta jest decyzją PPIS w Rzeszowie znak sprawy PSŻ.9020.4.31.2022 z dnia 23.05.2022 r. termin wykonania decyzji 31.08.2024 r. dec. obejmuje uzupełnienie płytek w podłodze w kuchni oraz zapewnienie skutecznego systemu wentylacji

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 / nie wydawano doraźnych zaleceń**

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<sup>\*)</sup> 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.psreszow.pl](http://www.psreszow.pl)

6. Czas trwania kontroli: od 12.00 do 13.20

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: imię i nazwisko, stronę protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

*mgr Adam Flis*

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

**STARSZY ASYSTENT**

PSSE w Rzeszowie

*M. Upolista*  
(podpis osoby kontrolującej)

**SZKOŁA PODSTAWOWA**  
im. H. Sienkiewicza

(podpisy świadków)

35-016 Rzeszów, ul. Hoffmanowej 11

tel. 17 748 20 30

**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**

NIP 813-218-42-48, Reg. 000233425

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **3.10.2023 r.**

otrzymałem (-am) w dniu **3.10.2023 r.**

**DYREKTOR SZKOŁY**

*mgr Adam Flis*

(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<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)



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

ZF/PK/BŻ/01/01/01  
Data wydania: 2019-12-13  
Strona ...1...2...

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr PSŻ.9020.4.178.2023 z dnia 3.10.2023 r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

**Szkoła Podstawowa nr 3,  
35-016 Rzeszów, ul. Hofmanowej 11**

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

*Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.*

|          | Zakres kontroli                                                                                                                                                                             | OCENA ZAGROŻENIA |                |                | UWAGI<br>(wpisać<br>ND<br>kiedy nie<br>dotyczy) |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|----------------|-------------------------------------------------|
|          |                                                                                                                                                                                             | Niskie<br>(N)    | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(W) |                                                 |
| <b>I</b> | <b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>                                                                                                                                                    | <b>0</b>         | <b>11</b>      | <b>22</b>      |                                                 |
| 1        | Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.                  | <u>0</u>         | 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. | <u>0</u>         | 2              | 4              |                                                 |
| 3        | Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.                                                                          | <u>0</u>         | 2              | 4              |                                                 |
| 4        | Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.                                                                                                                               | 0                | 2              | <u>4</u>       |                                                 |
| 5        | Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.                                                                                                                                  | <u>0</u>         | 1              | 2              |                                                 |
| 6        | Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.                                                                                                                                    | <u>0</u>         | 1              | 2              |                                                 |

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

|                       |                                                                                                                                                                                                              |                   |                    |                    |           |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------|-----------|
| 7                     | Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.                                                                                                                                                              | 0                 | 1                  | 2                  |           |
| <b>II</b>             | <b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>                                                                                                                                                            | <b>0</b>          | <b>16</b>          | <b>42</b>          |           |
| 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. | 0                 | 8                  | 16                 |           |
| 2                     | Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.                                                                                                            | 0                 | 5                  | 11                 |           |
| 3                     | Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.                                                                                                                                | 0                 | 3                  | 15                 |           |
| <b>III</b>            | <b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>                                                                                                              | <b>0</b>          | <b>28</b>          | <b>56</b>          |           |
| 1                     | Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).                                                                                                | 0                 | 2                  | 4                  |           |
| 2                     | Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.                                                        | 0                 | 1                  | 2                  |           |
| 3                     | Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).                                                                                                                                                    | 0                 | 9                  | 17                 |           |
| 4                     | Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.                                                                                                                                                     | 0                 | 3                  | 7                  |           |
| 5                     | Śledzenie produktu (Traceability).                                                                                                                                                                           | 0                 | 5                  | 10                 |           |
| 6                     | Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.                                                                                                           | 0                 | 4                  | 8                  | ND        |
| 7                     | Znakowanie.                                                                                                                                                                                                  | 0                 | 4                  | 8                  |           |
| <b>IV</b><br><b>1</b> | <b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>                                                                                                                                    | <b>0</b>          | <b>25</b>          | <b>50</b>          | <b>ND</b> |
| <b>IV</b><br><b>2</b> | <b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>                                                                                                                         | <b>0</b>          | <b>8</b>           | <b>16</b>          |           |
| <b>V</b>              | <b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>                                                                                                                                                                               | <b>0</b>          | <b>25</b>          | <b>50</b>          |           |
|                       | <b>Suma punktów</b>                                                                                                                                                                                          | <b>0</b>          | <b>0</b>           | <b>20</b>          | <b>20</b> |
|                       | <b>Suma punktów ogółem</b>                                                                                                                                                                                   |                   |                    |                    | <b>20</b> |
|                       | <b>Kategoria ryzyka</b>                                                                                                                                                                                      | <b>Niskie (N)</b> | <b>Średnie (S)</b> | <b>Wysokie (W)</b> |           |
|                       | <b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>                                                                                                                                                                         |                   | x                  |                    |           |

**KRYTERIA OCENY:**

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

II. STWIERDZONE - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

**brak**

DYREKTOR SZKOŁY

*mgr Adam Flis*

(podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT  
PSSE w Białymostku

*mgr inż. Mirosław Kacziński*  
(podpis osoby kontrolującej)