



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-74-213-08 wew. 123
pocztą elektroniczną: psse.rzeszow@psanepid.gov.pl

F/PK/BŻ/01/03
Data wydania: 2019-12-13
Strona 1. / 4.

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr PSŻ. 9020.3.78.2024

Rzeszów, 22.04.2024 r.
(miejsowość i data)

kontrola w warunków żywienia dzieci i młodzieży oraz pobór prób do badań laboratoryjnych.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Bartosz Beres – starszy asystent; upoważnienie nr 057.43.2024

(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 2022r., poz. 2000 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 ze zm) 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. Zakład

Dział żywienia SP nr 11 w Rzeszowie, ul. Podwisłocze 14

(pełna nazwa, adres)

Pani Agnieszka Świtalska - dyrektor szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP: 813-26-43-727; telefon: 17 748 24 00; e-mail: sekretariat@sp11.resman.pl

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Ewelina Waclawek-Śliż – wicedyrektor szkoły

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

Pani Sabina Sobota - intendentka

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

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

Organem prowadzącym szkołę jest Gmina Miasto Rzeszów. W stołówce przygotowywane są posiłki obiadowe od surowca do wyrobu gotowego dla 262 dzieci – tabela konsumenci w grupach. Stawka żywieniowa dla uczniów wynosi 5,60 zł. W kuchni zatrudnionych jest 5 osób w tym intendentka – pracownicy posiadają aktualne badania do celów sanitarnych. Posiłki podawane są na naczyniach stołowych.

Kontrola została przeprowadzona w celu pobrania prób żywności (posilek obiadowy) w kierunku pomiaru wartości odżywczej, wartości kalorycznej, organoleptyki i zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych w laboratorium. Pobór prób w ww. zakresie został zalecony przez WSSE w Rzeszowie. Podmiot do kontroli został wybrany losowo.

W dniu dzisiejszym na obiad był podany następujący zestaw: zupa pomidorowa z brązowym ryżem i pieczywem, zapiekanka makaronowa z warzywami oraz ogórkiem kiszonym pomidorkami koktajlowymi i szczypiorkiem, kompot truskawkowy z miętą, mandarynka – próbę posiłku pobrano bezpośrednio z talerza (załącznik dokumentacja fotograficzna).

Dział żywienia składa się z następujących pomieszczeń: pomieszczenie kuchenne (wyposażone w 2 kuchenki 4-palnikowe, 2 patelnie elektryczne, 2 taborety gazowe, kocioł, piec konwekcyjny, blaty robocze, zlewozmywak głęboki, dwa zlewozmywaki, umywalka do mycia rąk), zmywalnia naczyń (z wyparzarką, zlewozmywakiem), obieralnia warzyw, z wydzielonym miejscem do naświetlania jajek (ze zlewozmywakiem i dwiema wannami), magazyn z chłodniami, magazyn warzyw, pomieszczenie socjalne, toaleta dla personelu.

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

Towar do zakładu dostarczany jest z hurtownia Res-smak w Rzeszowie (mięso, wędliny), hurtownia Bąk w Mielcu (ryby, mrożonki), Firma POLADDEX L. Zaborniak, M. Zaborniak sp. jawna z siedzibą w Lubaczowie, ul. Szopena 53F, 37-600 Lubaczów (produkty ogólnospożywcze), Hurtownia Łazorko w Stalowej Woli (nabiał), Piekarnia Uberman (pieczywo, żurek), Firma Nektar w Borku Starym (owoce, warzywa), Firma FROSTELLA w Czechowicach Dziedzicach (garmazetka). W szkole prowadzony jest „Program dla szkół” - produkty dostarcza F.H.U PROMLEK, Grzegorz Prucnal, Trzeboś, ul. Górna 125.

Przełknięto wszystkie pomieszczenia działu żywienia pod kątem stanu sanitarno-higienicznego (w tym czystości) – uchybień nie stwierdzając. Ponadto żywność przechowywana jest w warunkach zgodnych z zaleceniami producentów.

Stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń.

Zatrudniony personel posiada odpowiednią odzież ochronną (fartuch oraz czepki). Ponadto żywność przygotowywana jest w lateksowych rękawiczkach. Przypomniano o zasadach higieny które powinny być przestrzegane na każdym etapie produkcji dań gotowych.

Nie stwierdzono żywności po upływie daty min. trwałości / terminie przydatności do spożycia. W stołówce funkcjonuje wdrożony system HACCP, GMP/GHP – zapisy z krytycznych punktów kontroli oraz mycia i dezynfekcji prowadzone są na bieżąco. Do dezynfekcji używane są profesjonalne środki o szerokim spektrum działania firmy MEDILINE Quatrodes Extra – mycie i dezynfekcja powierzchni, Trisept – płyn do dezynfekcji rąk, płyny optimax rinse i płyn barlon - do mycia i nabłyszczania naczyń stołowych zmywarko-wyparzarce kapturowej.

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.

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

Nie stwierdzono

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **termometr OHŻŻ/A1/101/S**

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

w oparciu o
(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

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*)

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

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) wnosi/nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Brak uwag

6. Uwagi osoby kontrolującej

Brak uwag

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

7. Czas trwania kontroli: od **10:30** 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

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

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

WICEDYREKTOR SZKOŁY

E. Waćwół - *EW*

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie

B
mgr inż. Bartosz Bérés

(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **22.04.2024 r.**
otrzymałem (-am) w dniu **22.04.2024 r.**

WICEDYREKTOR SZKOŁY

E. Waćwół - *EW*

mgr Ewelina Waćwół-Sliż

(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)