



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

oryginał/kopia

Nr PSŻ.444.223.2020

Rzeszów, 25.02.2020r.
(miejsowość 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) nr 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 11

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

35-311 Rzeszów, ul. Podwisłocze 14

(adres)

NIP: 813-26-43-727

TEL: 17 748 24 00 FAX: 17 748 24 06 E-MAIL: sekretariat@sp11.resman.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr wpisu do rejestru: 203/18_16/2008

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **p. mgr Agnieszka Świtalska - dyrektor szkoły**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **p. mgr Ewelina Waclawek-Śliż – wicedyrektor 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/A1/30/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 337 dzieci. Stawka żywieniowa dla uczniów wynosi 3,70 zł. Dofinansowanie z MOPS dostaje 4 dzieci. W kuchni zatrudnionych 5 jest osób 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 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.

Towar do zakładu dostarczany jest z Zakład Mięсны Mięś Pol (mięso, wędliny), JAWIT A. i J. Białas i W. Lampara Sp. J., 38-400 Krosno, ul. Mięśowicza 2a (ryby, mrożonki), Firma POLADDEX L. Zaborniak, M. Zaborniak sp. jawna z siedzibą w Lubaczowie, ul. Szopena 53F, 37-600 Lubaczów (produkty ogólnospożywcze, nabiał), Firma GARA Andrzej Walawski, 36-004 Łąka 176 (pieczywo, żurek), P.P.U.H. GAMA Marek Gancarz, 36-002 Jasionka, Stobierna 273 (owoce, warzywa).

W szkole prowadzony jest „Program dla szkół” - produkty dostarcza F.H.U PROMLEK, Grzegorz Prucnal, Trzeboś, ul. Górna 125.

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, mycie i dezynfekcja pomieszczeń i wyposażenia.

W zakładzie przechowywane są próbki posiłków.

Stan sanitarny w dniu kontroli dobry.

Dokonano oceny jadłospisu z okresu 24.02.2020 r. - 28.02.2020 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 alergie 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 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 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:

- 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),
- 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@psszrzeszow.pl

6. Czas trwania kontroli: od **11.00** 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 wyrazi błędnie jstę, które je zastępują)

WICEDYREKTOR SZKOŁY
E. Wacławek - SM

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

STARSZY ASYSTENT
PSSZ RZESZÓW

mgr inż. Agnieszka Beda

M. Ujoh

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 1
im. Gen. Stanisława Maczka
35-311 Rzeszów, ul. Podwisłocze 14
NIP: 813-26-43-727, REGON: 000243412
tel. 17 748 24 00 fax 17 748 24 26

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **25.02.2020 r.**
otrzymałem (-am) w dniu **25.02.2020 r.**

WICEDYREKTOR SZKOŁY
E. Wacławek - SM
mgr Ewelina Wacławek-S?

.....
(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)